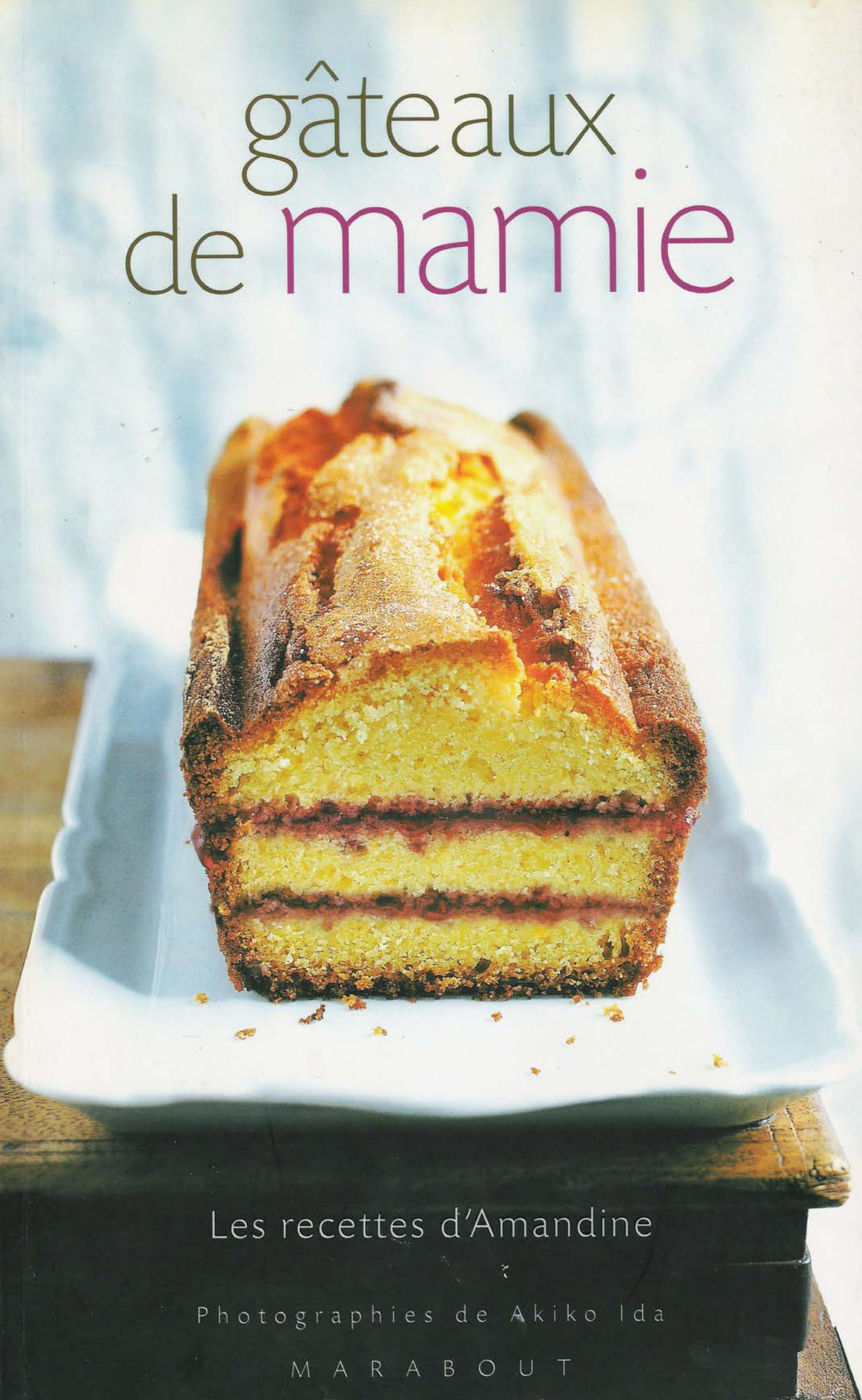
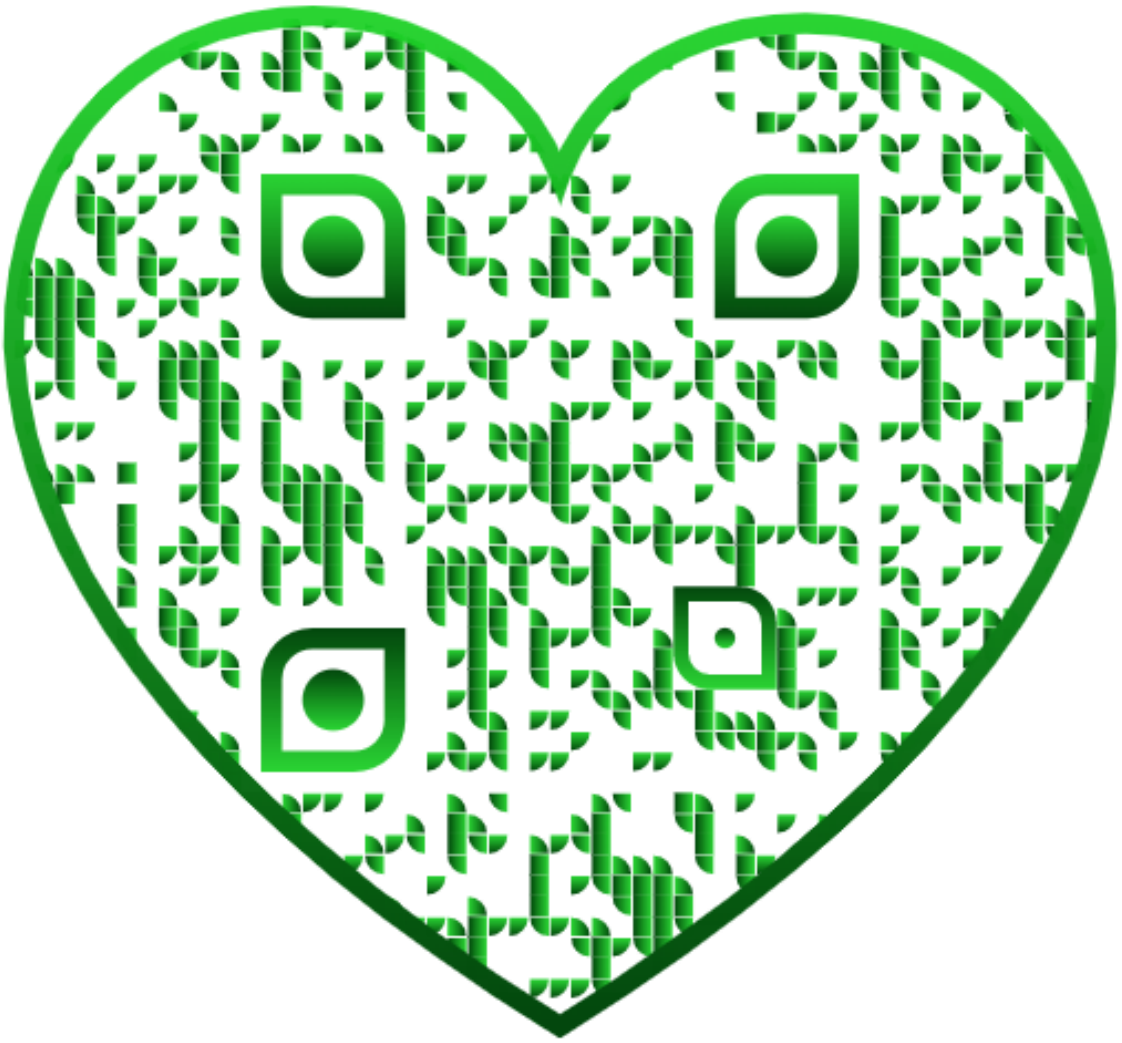
# gâteaux de mamie



Les recettes d'Amandine

Photographies de Akiko Ida

MARABOUT



# petit manuel

## de pâtisserie maison

4 MOULES POUR TOUT RÉUSSIR Pour confectionner près de 90 % des gâteaux de ce livre, vous n'aurez besoin que de quatre ou cinq moules, pas plus ! Choisissez de préférence des moules antiadhésifs, cela simplifie la vie de tous les jours. N'utilisez jamais de fourchette ou de couteau pour démouler votre gâteau. Vous abîmeriez à coup sûr votre gâteau et votre moule.

### Choisir un moule

Privilégiez les moules simples : un moule à cake et un moule rond de 22 cm de diamètre vous permettront de réaliser bon nombre de gâteaux délicieux.
Au fur et à mesure de vos envies, équipez-vous de moules un peu plus sophistiqués.

### Entretien

Attention à ne jamais les gratter avec le côté abrasif des éponges ; évitez aussi l'utilisation de produits ménagers trop puissants. Certains moules antiadhésifs supportent sans problème le lave-vaisselle. Lorsque vous les achetez, il y a toujours une étiquette mentionnant si cela est possible.

### Un moule à tarte

En porcelaine à feu ou en métal, toutes les tailles et les formes existent ; variez les plaisirs !

### Plat à gratin

Un plat à gratin standard fera tout à fait l'affaire pour vos clafoutis et flans. Pour nettoyer un plat trop sale, déposez au fond quelques cuillerées à soupe de bicarbonate de soude et remplissez-le aux deux tiers d'eau chaude. Mettez-le une vingtaine de minutes au four. Il ressortira blanc comme neige.

### Un moule à cake

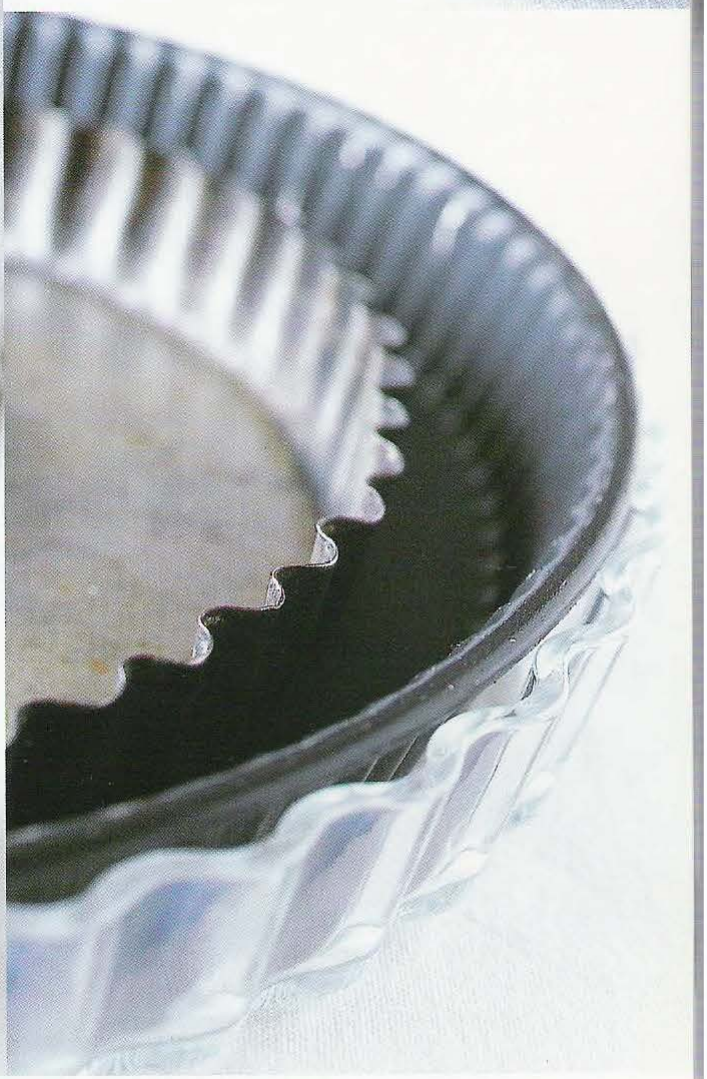
Il y a un secret pour réussir un bon cake : posez-le sur une plaque de four et posez celle-ci sur la grille de votre four. Cela évitera que le fond du cake ne noircisse à la cuisson. Vous obtiendrez ainsi une cuisson parfaite.
Vérifiez le degré de la cuisson en plongeant la lame d'un couteau dans votre gâteau ; si rien n'accroche, c'est terminé.

### Un moule rond à bord haut

Le diamètre le plus utilisé pour confectionner les gâteaux de ce livre est de 22 cm. Certains moules possèdent une charnière, ils sont généralement utilisés pour confectionner des pains maison et des brioches (voir ci-contre) ; réservez ces moules aux cheesecakes et aux gâteaux fragiles et difficiles à démouler. Ne remplissez jamais un moule à charnière avec une pâte trop liquide ou trop grasse, qui coulerait dans le four durant la cuisson.

### Moule à brioche

Avec ce moule vous pourrez réussir vos brioches et kouglofs ; vous trouverez aussi de magnifiques moules à Kouglof en Alsace ! Il y en a aussi de très beaux dans les quincailleries à l'ancienne et dans certains magasins d'ustensiles de pâtisserie.



LES PETITS USTENSILES Voici quelques ustensiles pratiques pour réussir toutes les pâtisseries maison ! Ils ne sont nullement obligatoires, mais ils vous rendront de nombreux services.

## Un bon rouleau à pâtisserie

Idéal pour préparer vos pâtes à tartes maison. Généralement en bois, il en existe 2 sortes : les rouleaux professionnels sont parfois sans poignées, mais leur longueur dépasse les 35 cm. Aucun millimètre de pâte n'est sacrifié ! Le modèle le plus courant reste celui possédant des poignées.

## Une grille à gâteaux

En acier inoxydable, elle est idéale pour laisser « reposer » vos gâteaux après la cuisson. Vous pouvez aussi vous en servir pour la présentation du gâteau sur la table. Elle donne un petit côté nostalgique.

## Pinceaux

Utilisez de petits pinceaux pour badigeonner vos tartes et gâteaux. Choisissez-les de préférence en fibres naturelles. Il existe des modèles « spécial pâtisserie » dans les boutiques pour professionnels et dans certaines quincailleries. Un simple passage sous un filet d'eau sera suffisant pour les nettoyer ; n'oubliez pas de les essuyer.

## Les emporte-pièces

Utilisez-les pour confectionner des petites tartes et donner une allure différente à vos petits gâteaux et sablés.

## Spatules

La meilleure reste celle qui possède une partie en caoutchouc. Vous ne perdez rien de votre pâte à gâteau.

## Roulettes à pâte

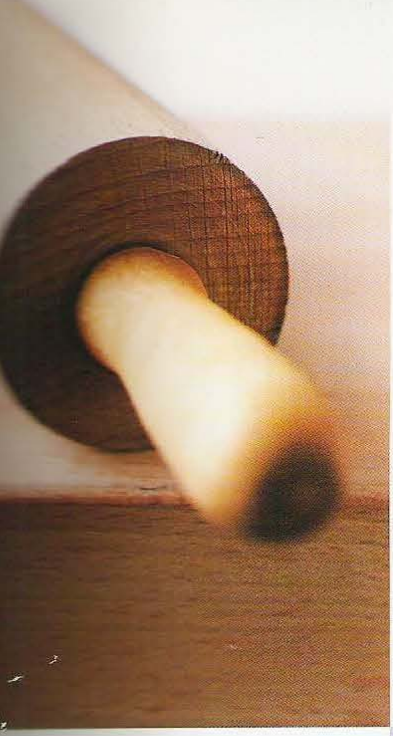
Tout en bois ou en inox, elles sont généralement utilisées pour confectionner les fameux raviolis. La roulette à pâte vous sera utile pour réaliser des « festons » avec vos restes de pâte brisée ou sablée ; indispensable pour la réalisation de la Linzertorte (page 122).

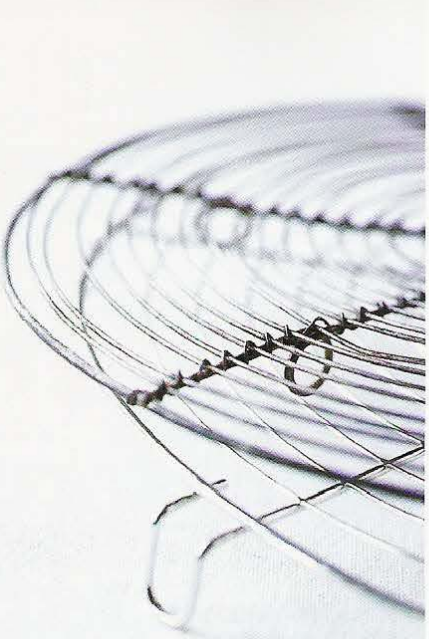
## Les douilles pâtissières et les poches

Vous les utiliserez pour vos mélanges mousseux et crémeux. En tissu ou en nylon, elles sont malléables et répondent à la moindre pression du doigt. Un peu d'expérience s'impose. Différentes formes de douilles vous permettront de réaliser de jolis motifs sur vos gâteaux.

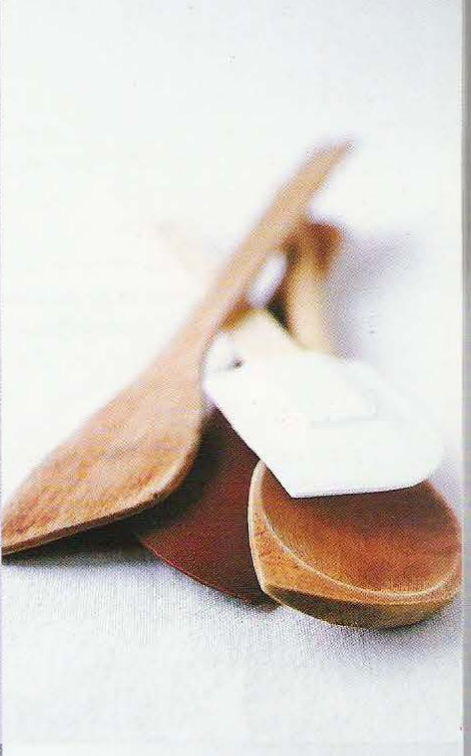
## Fouet

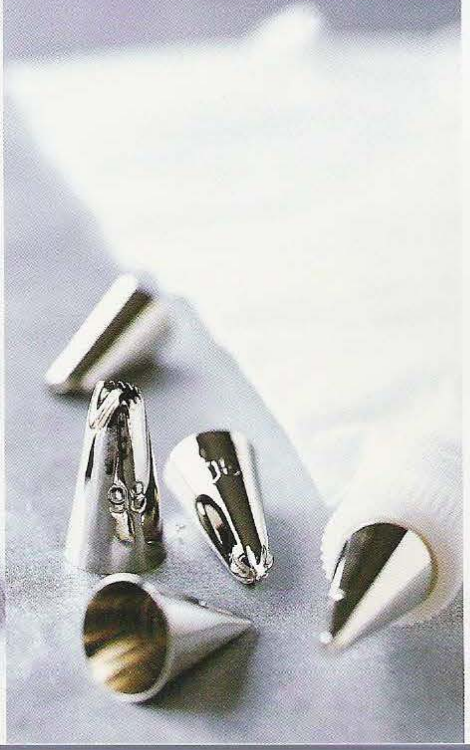
L'alternative au batteur électrique. Il est pourtant beaucoup plus pratique et parfait pour émulsionner et « blanchir » œufs et sucre. Choisissez un modèle assez robuste en inox. Les tiges de métal doivent êtres souples mais rester bien rigides.

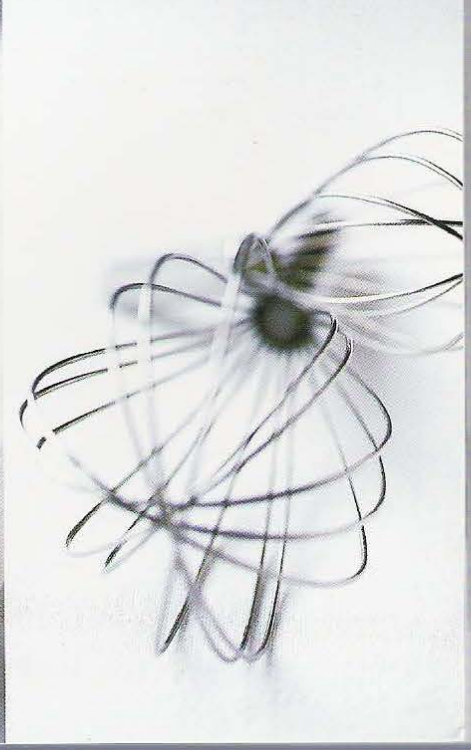




rouleau
grilles
pinceaux
spatules
roulettes
douilles
fouets







# Farines

### Farine à pâtisserie
C'est la farine la plus courante pour préparer gâteaux et biscuits. C'est une farine de blé (généralement de type 45) vraiment parfaite et que l'on trouve partout.

### Farine de châtaigne
Cette farine traditionnelle que l'on retrouve dans les gâteaux et biscuits du centre de la France ou de Corse apportera un délicieux petit goût de châtaigne à vos desserts.

### Farine de maïs
Cette farine de couleur jaune, pauvre en gluten mais riche en amidon, est idéale pour la polenta, les puddings, les crêpes ou certains cakes comme le cake citron et amande.

### Farine de blé noir (ou sarrasin)
Pauvre en gluten, cette farine est surtout utilisée pour les galettes bretonnes ou pour les crêpes.

### Conseil
Il vaut toujours mieux tamiser votre farine lorsque vous préparez un gâteau. Cela évite les grumeaux et assure une parfaite homogénéité à vos pâtes.

# Sucres en tout genre

Il existe deux grandes sortes de sucre : le sucre de betterave et le sucre de canne. Les deux peuvent être utilisés pour vos desserts.
Le sucre ne sert pas seulement à adoucir vos pâtisseries, il peut aussi enlever l'acidité de certains fruits, colorer les gâteaux à la cuisson, donner une consistance plus ferme à certains gâteaux (meringues), et bien sûr décorer vos desserts (glace royale, sucre glace, sucre filé…).

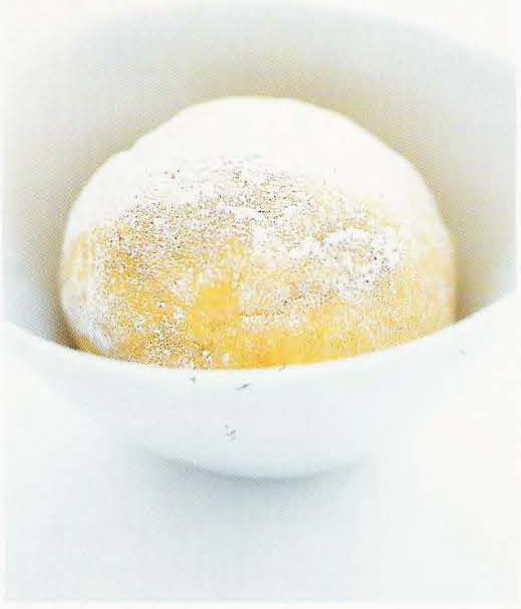
### Sucre glace
Ce sucre blanc, broyé et réduit en poudre, auquel on ajoute un peu d'amidon, est idéal pour la décoration des desserts.

### Vergeoise
Blonde ou brune, la vergeoise est formée de petits cristaux. C'est un sucre un peu plus « raffiné » réservé aux gaufres, aux crêpes ou à certains biscuits comme les spéculos. Rajoutez-en dans vos yaourts, fromages blancs et petits-suisses, c'est vraiment meilleur !

### Sucres multicolores
Il existe aujourd'hui un grand nombre de sucres de couleurs et de formes différentes ; variez les plaisirs et utilisez-les pour décorer vos gâteaux. Vos jolies têtes blondes vont adorer.

### La cassonade (sucre roux)
Ce sucre brut du jus de canne est très parfumé. Il convient donc parfaitement aux pâtisseries, notamment aux cakes.

blé noir
maïs
châtaigne
cassonade
vergeoise
multicolore



Voici trois recettes de pâtes classiques, vite faites, faciles et agréables à préparer, et qui vous serviront souvent dans ce livre.

## Pâte brisée

**Temps de préparation: 10 min**
**Temps de cuisson: 15 min**

250 g de farine
125 g de beurre tempéré, découpé en petits dés
1 jaune d'œuf
40 g de sucre en poudre
1 pincée de sel
5 cl d'eau

Tamisez la farine sur votre plan de travail.
Versez le sel dans l'eau pour le faire fondre.
Disposez la farine en un puits et déposez dans le creux les dés de beurre. Mélangez du bout des doigts.
Formez une boule de pâte puis creusez un nouveau puits. Déposez au centre le jaune d'œuf, le sucre, le sel et l'eau. Travaillez rapidement la pâte, puis roulez-la en une boule, enveloppez-la dans un film alimentaire et mettez-la au frais pendant 1 h environ.
Vous pouvez aussi la préparer la veille.
Le petit truc: ne travaillez pas votre pâte trop longtemps.
La pâte brisée peut être utilisée pour des recettes sucrées ou bien salées. Dans ce dernier cas, supprimez le sucre.

## Pâte sablée

**Temps de préparation: 10 min**
**Temps de cuisson: 15 min**

250 g de farine
125 g de beurre froid, découpé en petits dés
100 g de sucre glace
2 jaunes d'œufs
1 cuillère à soupe de lait
1 pincée de sel

Tamisez la farine sur votre plan de travail.
Creusez un puits dans la farine et déposez les dés de beurre et le sucre glace.
Mêlez le tout du bout des doigts puis ajoutez les jaunes d'œufs, le lait et la pincée de sel.
Travaillez la pâte jusqu'à obtenir une texture sableuse (d'où son nom).
Roulez ensuite la pâte en une boule, enveloppez-la dans un film alimentaire et mettez-la au frais pendant 2 h.
Vous pouvez aussi la préparer la veille.
Vous pouvez parfumer votre pâte en ajoutant le zeste râpé d'un quartier de citron ou d'orange non traités.

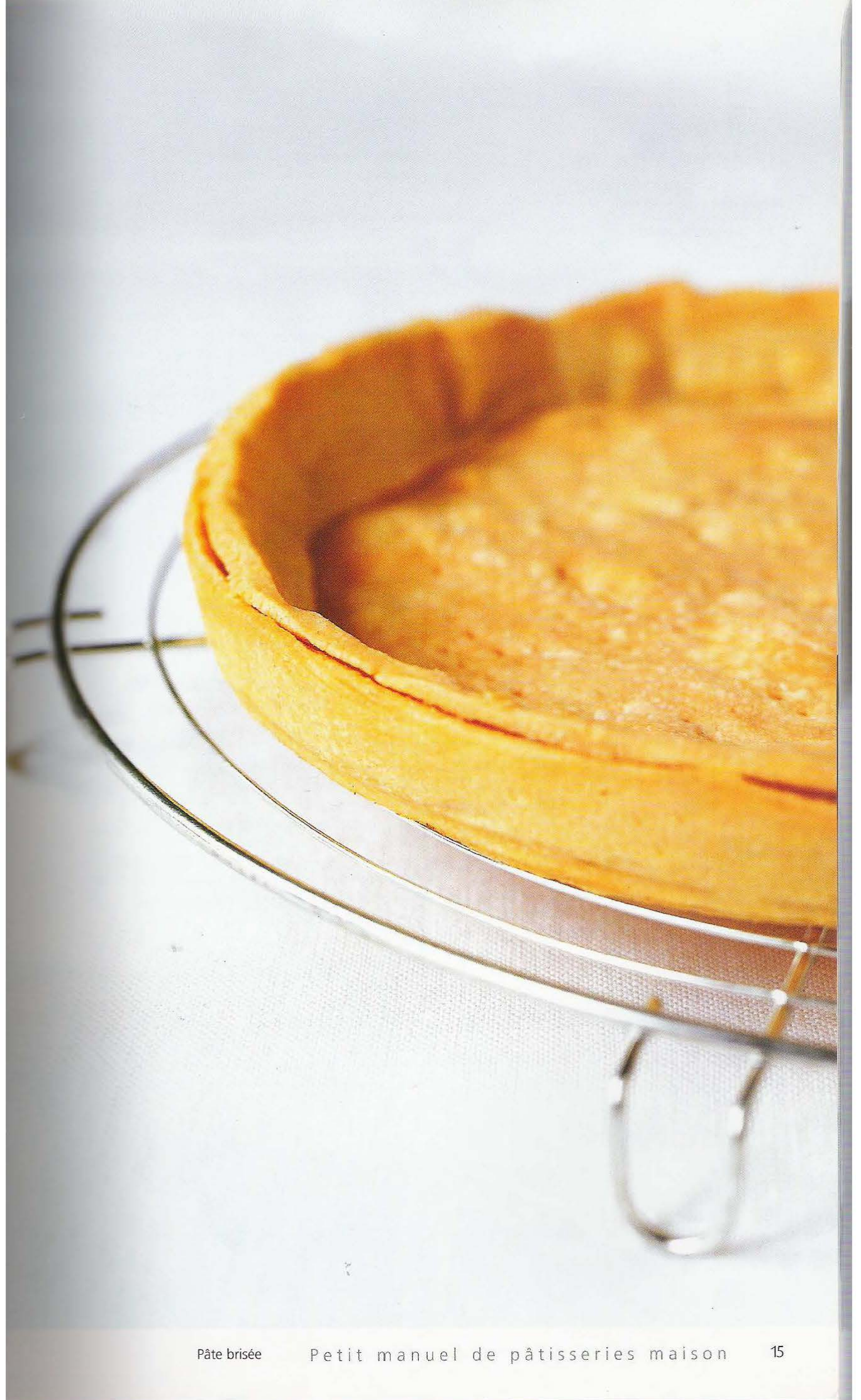
## Pâte sablée aux amandes

**Temps de préparation: 10 min**
**Temps de cuisson: 15 min**

250 g de farine
125 g de beurre froid, découpé en petits dés
100 g d'amandes en poudre
2 jaunes d'œufs
1 cuillère à soupe de lait
1 pincée de sel

Tamisez la farine sur votre plan de travail.
Creusez un puits dans la farine et déposez les dés de beurre et les amandes en poudre.
Mêlez le tout du bout des doigts puis ajoutez les jaunes d'œufs, le lait et la pincée de sel.
Travaillez la pâte jusqu'à obtenir une texture sableuse.
Roulez ensuite la pâte en une boule, enveloppez-la dans un film alimentaire et mettez-la au frais pendant 2 h.

CONSEIL • Si vous ne disposez pas de rouleau à pâtisserie, vous pouvez confectionner des mini-tartelettes en plaçant une boule de pâte 1/2 heure au congélateur puis en la découpant en tranches de 3 ou 4 millimètres d'épaisseur.



# Confiture d'oranges amères

**Temps de préparation : 15 min**
**Temps de cuisson : 50 min**

12 à 15 oranges amères non traitées
1 citron
1 kg de sucre cristallisé

une bassine à confitures en cuivre ou en inox

Prélevez le zeste de 3 oranges. Découpez-le en fines lanières. Faites chauffer une petite casserole d'eau. Dès l'ébullition, déposez les zestes et pochez-les 2 à 3 min, puis ôtez-les de l'eau et égouttez-les.
Pressez les oranges et versez le jus et la pulpe dans la bassine à confitures.
Pressez le citron et versez le jus dans la bassine.
Ajoutez le sucre, donnez un tour de cuillère et faites cuire le mélange à feu moyen pendant environ 30 min.
Ajoutez alors les zestes égouttés et continuez la cuisson encore 20 min.
Laissez un peu tiédir avant de mettre en pots.
Fermez les pots et retournez-les.
Lorsqu'ils sont froids, rangez-les dans un endroit sec, à l'abri de la lumière.

# Confiture de fraises

**Temps de préparation : 30 min**
**Temps de cuisson : 20 min**

1,2 kg de fraises
850 g de sucre cristallisé
le jus d'un citron

une bassine à confitures en cuivre ou en inox

Lavez rapidement les fraises sous un filet d'eau fraîche, ôtez les queues et égouttez les fruits. Déposez-les dans une terrine avec le sucre et le jus de citron. Couvrez d'un film alimentaire et mettez au frais toute une nuit.
Le lendemain, ôtez les fraises de la terrine avec une écumoire et réservez-les. Versez le jus dans la bassine à confitures et portez à feu vif pendant 10 à 12 min. Ôtez régulièrement l'écume qui se forme à la surface avec l'écumoire. Versez alors les fraises et laissez cuire 10 min environ. Écumez à la fin de la cuisson.
Mettez aussitôt la confiture en pots, fermez-les et retournez-les.
Une fois refroidis, rangez-les à l'abri de la lumière dans un endroit sec et frais.

# Cerises au sirop

**Temps de préparation : 30 min**
**Temps de cuisson : 20 min**
**Pour un bocal de 1 kg**

600 g de cerises
2 cuillères à soupe de sucre en poudre
1 sachet de sucre vanillé

un bocal en verre de 1 l

Lavez rapidement les cerises sous un filet d'eau fraîche, égouttez-les et ôtez les queues.
Remplissez le bocal de cerises, puis versez de l'eau bouillie froide à mi-hauteur et ajoutez la cuillère de sucre en poudre et le sucre vanillé.
Fermez le bocal et stérilisez-le pendant 20 min dans une marmite d'eau bouillante.
Le bocal doit être complètement immergé.
Laissez refroidir dans la marmite. Rangez le bocal au sec et au frais, à l'abri de la lumière.
Vos cerises au sirop ainsi préparées peuvent se garder une année.

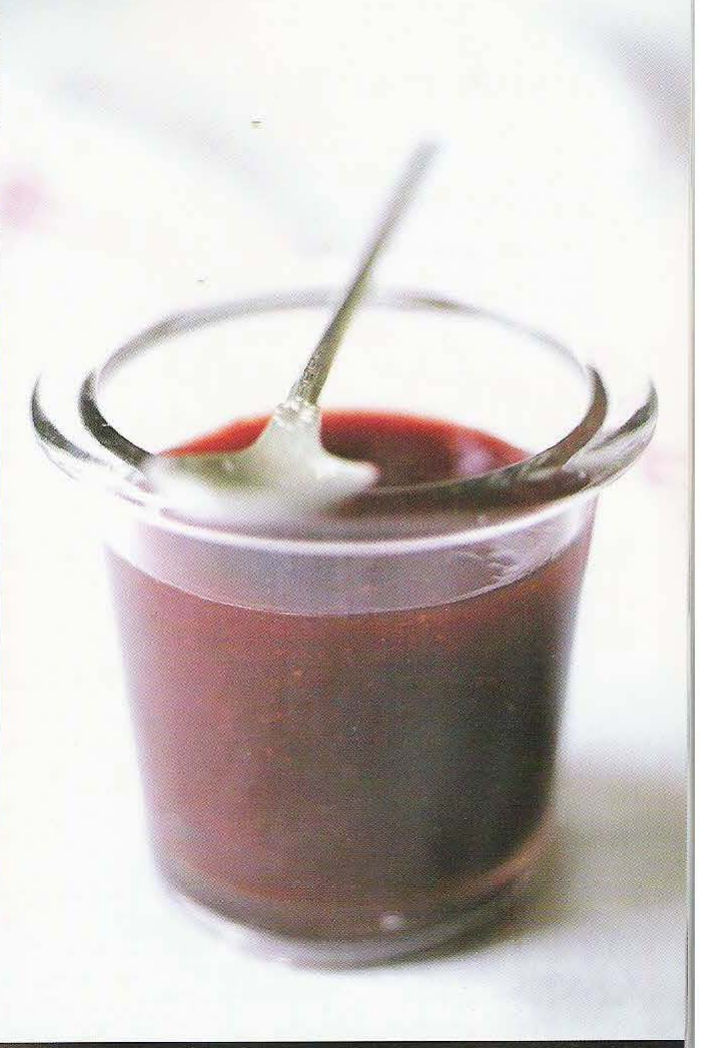
# Abricots au sirop

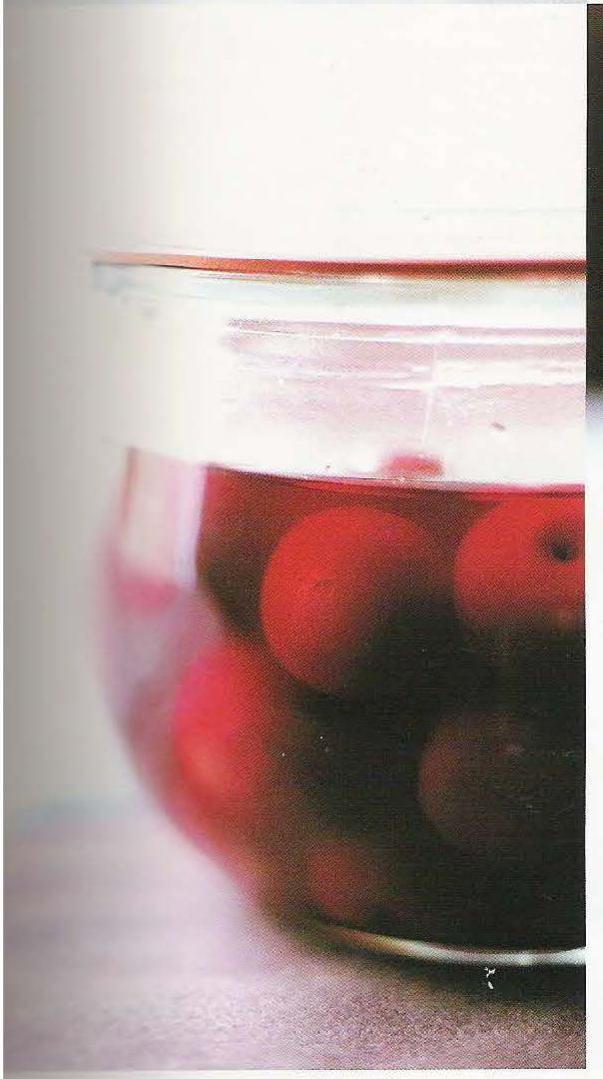
**Temps de préparation : 30 min**
**Temps de cuisson : 20 min**
**Pour un bocal de 1 kg**

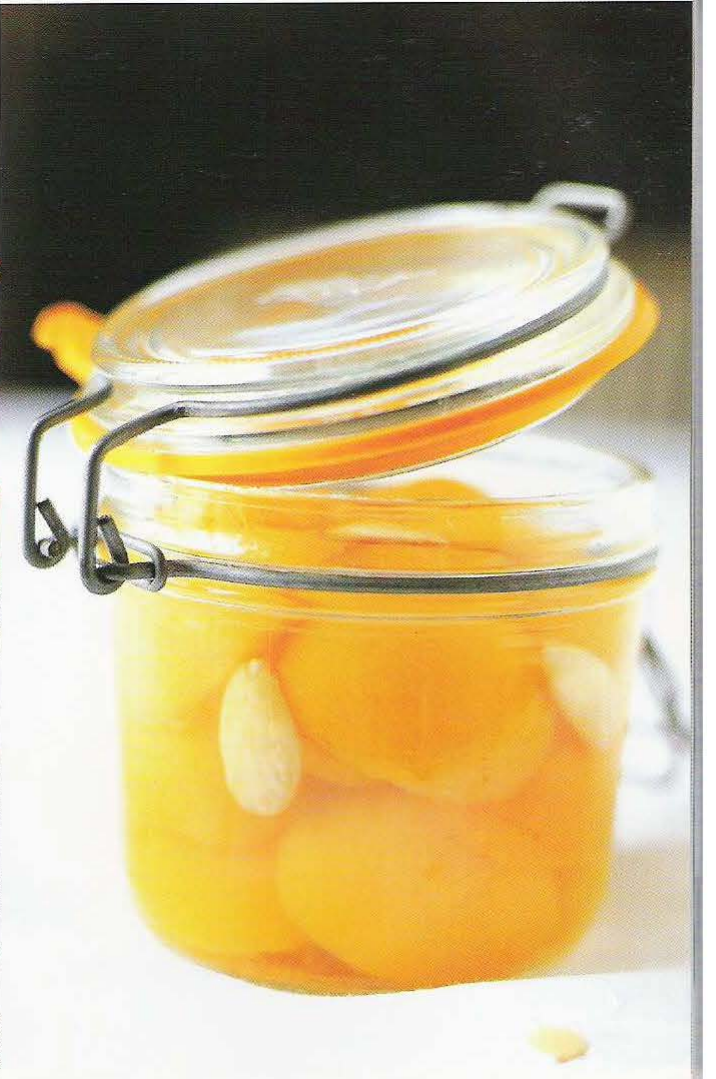
850 g d'abricots
2 cuillères à soupe de sucre en poudre
1 sachet de sucre vanillé

un bocal en verre de 1 l

Lavez les abricots, égouttez-les. Coupez-les en deux et retirez les noyaux. Cassez 4 ou 5 noyaux et déposez les amandes dans le bocal. Remplissez-le d'abricots.
Versez de l'eau bouillie froide à mi-hauteur et ajoutez le sucre en poudre et le sucre vanillé.
Fermez et stérilisez pendant 20 min dans une marmite d'eau bouillante. Le bocal doit être complètement immergé.
Laissez refroidir dans la marmite. Rangez le pot au sec et au frais, à l'abri de la lumière.
Vos abricots au sirop ainsi préparés peuvent se garder environ une année.







# Crème anglaise

**Temps de préparation : 5 min**
**Temps de cuisson : 5 min**
**Pour 4 à 6 personnes**

8 jaunes d'œufs
1 l de lait entier
200 g de sucre en poudre
1 gousse de vanille

Fendez la gousse de vanille en deux dans la longueur et grattez-la bien. Versez le lait dans une grande casserole à fond épais, ajoutez la vanille et portez au frémissement.
Mélangez dans un grand bol les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne légèrement mousseux et prenne une jolie couleur claire.
Ôtez la gousse de vanille de la casserole et versez peu à peu le lait chaud sur le mélange œufs-sucre tout en remuant.
Remettez la crème dans la casserole et faites cuire à feu doux sans cesser de remuer. La crème est cuite dès qu'elle épaissit et nappe la cuillère.
Ôtez alors la casserole du feu et laissez refroidir.
La crème anglaise est simple à réaliser mais elle ne doit pas bouillir. Si elle présente quelques grumeaux, vous pouvez la rendre plus fluide en utilisant un mixeur.

# Crème brûlée

Les ingrédients de la crème anglaise vous serviront aussi à confectionner la fameuse crème brûlée. Pour cela, n'utilisez que 30 cl de lait entier et complétez avec 70 cl de crème fraîche épaisse.
Après avoir émulsionné les jaunes d'œufs, la crème fraîche et le sucre, versez le lait chaud sur la préparation, sans cesser de remuer.
Disposez la crème dans des petites cassolettes individuelles et faites cuire au bain-marie au four pendant une vingtaine de minutes à 150 °C (th 5).
Juste avant de servir, saupoudrez les cassolettes de sucre roux ou de vergeoise et placez-les dans un plat à gratin rempli de glaçons. Utilisez le gril de votre four au maximum et placez les ramequins et le plat à gratin juste en dessous. Surveillez bien !
Servez dès que le sucre caramélise et « brûle ».

# Crème renversée

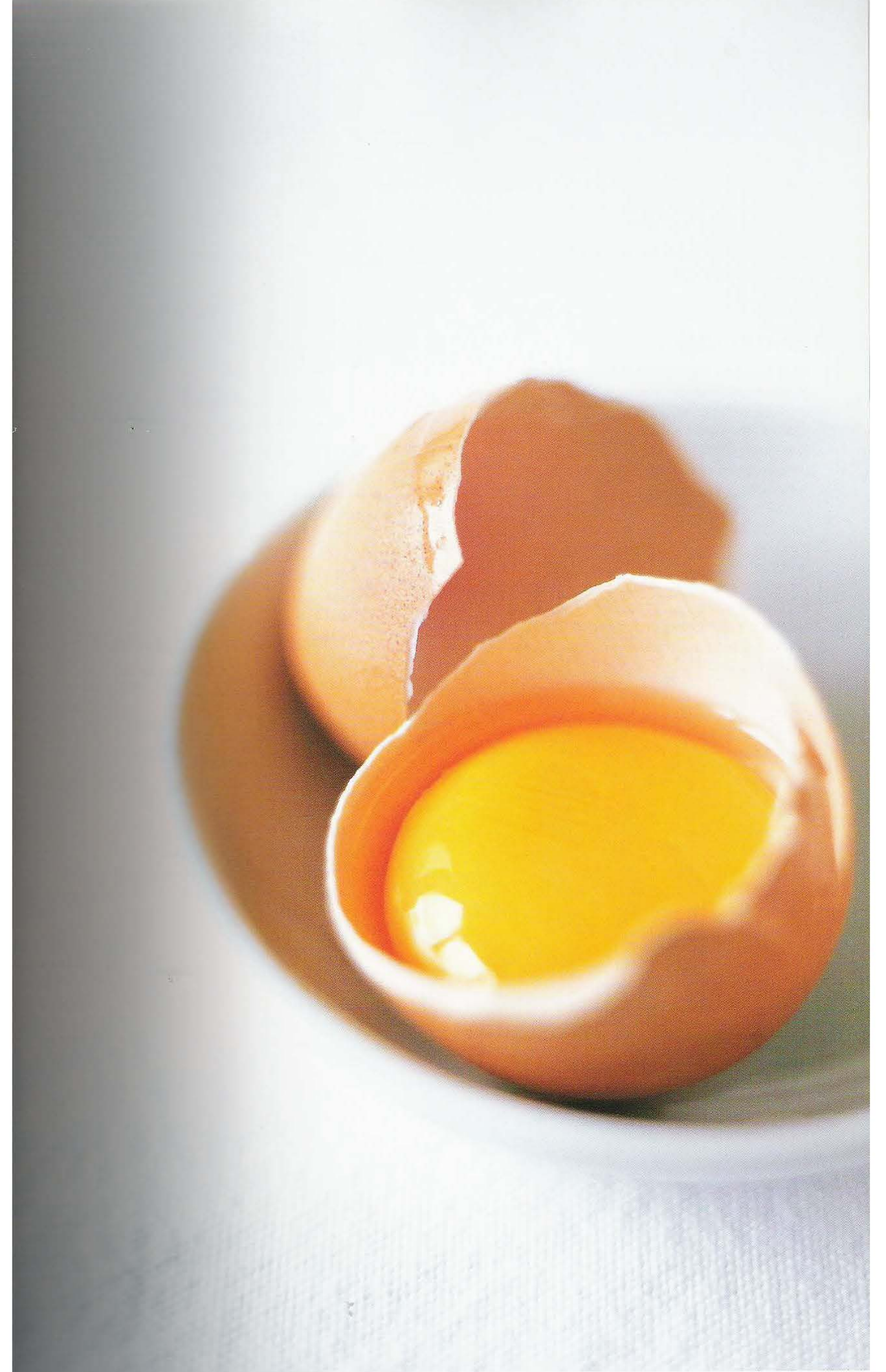
Utilisez les ingrédients de la crème anglaise à l'identique. Émulsionnez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne légèrement mousseux et prenne une jolie couleur claire ; versez la préparation sur le lait chaud sans cesser de remuer.
Disposez la crème dans de petits ramequins individuels et faites cuire au bain-marie dans le four pendant une vingtaine de minutes, à 150 °C (th 5).

# Crème pâtissière

**Temps de préparation : 5 min**
**Temps de cuisson : 8 min**
**Pour 4 à 6 personnes**

25 cl de lait entier
1/2 gousse de vanille fendue en deux dans la longueur
2 jaunes d'œufs
2 cuillères à soupe de Maïzena
3 cuillères à soupe de sucre en poudre

Versez le lait dans une casserole à fond épais, ajoutez la vanille et portez au frémissement.
Mélangez les jaunes d'œufs et le sucre dans un grand bol puis ajoutez la Maïzena sans cesser de tourner.
Versez peu à peu le lait chaud et mélangez.
Versez la préparation dans une casserole et faites épaissir à feu doux tout en remuant avec une cuillère en bois.
Laissez refroidir la crème pâtissière avant de l'utiliser pour garnir des gâteaux.
Vous pouvez parfumer votre crème pâtissière avec quelques gouttes de rhum ou de Grand Marnier.



LE BEURRE est bien évidemment un élément essentiel pour faire de bonnes pâtisseries maison. Voici quelques conseils pour l'utiliser comme il se doit.

## Beurre salé

Vous trouverez très facilement du beurre demi-sel au rayon crémerie de votre supermarché ; il donnera un goût subtil à toutes vos préparations sucrées. À vous de voir selon votre goût, si vous devez utiliser un beurre doux ou salé. Certains desserts s'y prêtent plus que d'autres. Par exemple, une tarte Tatin au beurre salé est un vrai régal !

## Utilisation en pâtisserie

Sortez votre beurre du réfrigérateur une demi-heure ou une heure avant de vous mettre à cuisiner, découpez-le en petits dés et laissez-le se réchauffer à température ambiante. Il sera très facile à travailler.

## Crème au beurre

La crème au beurre est parfaite pour préparer l'intérieur d'un biscuit roulé ou pour fourrer un biscuit de Savoie (voir page 64).

**Temps de préparation : 15 min**
**Temps de cuisson : 5 min**
**Pour 1 gâteau**

250 g de beurre
100 g de sucre
5 jaunes d'œufs
10 cl d'eau

Faites fondre le sucre dans l'eau jusqu'à obtention d'un sirop.
Malaxez le beurre pour le ramollir, versez le sirop sur le beurre et fouettez.
Incorporez les jaunes d'œufs l'un après l'autre.
Parfumez à la vanille, au café, au chocolat...
(quelques gouttes d'extrait de vanille ou de café suffisent, ou 1 ou 2 c à soupe de cacao).

CONSEIL • Pour une crème au beurre plus « légère », fouettez 3 blancs d'œufs avec le sirop de sucre et incorporez au beurre ramolli. Dans ce cas, oubliez les jaunes d'œufs.

## Crème Chantilly maison

Comme la pâte à tarte, la chantilly maison, c'est vraiment autre chose !

**Tout dépend de la quantité dont vous avez besoin. Ajustez la quantité de crème suivant votre utilisation.**

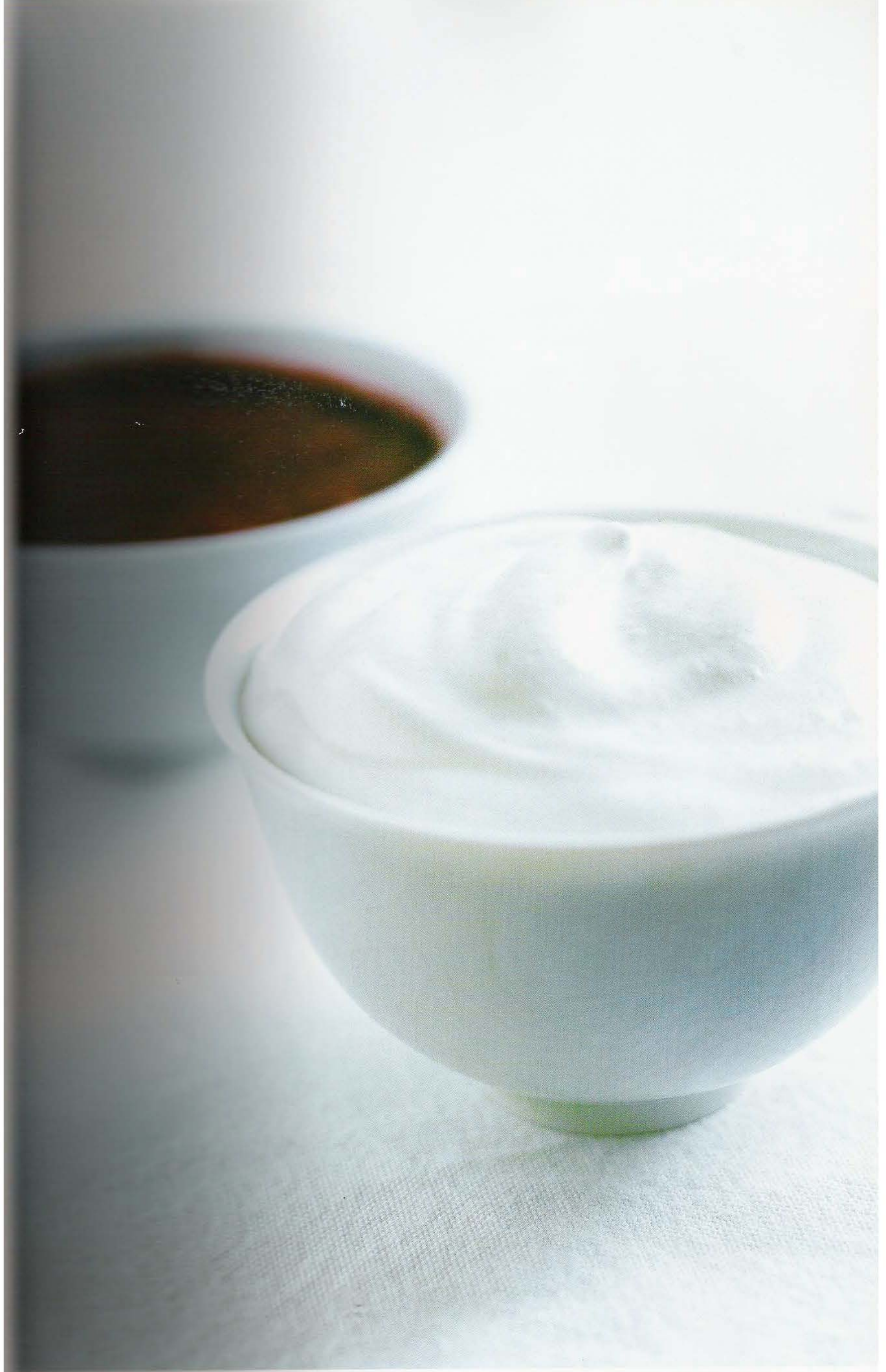
1 pot de crème fraîche liquide ou, mieux, de crème fleurette fraîche
1 sachet de sucre vanillé

La crème doit impérativement être très froide ; pour cela, déposez-la dans le récipient qui servira à la fouetter dans la partie la plus froide du réfrigérateur. Laissez-la une bonne demi-heure. Sortez le bol du réfrigérateur et versez-y le sucre vanillé. Utilisez votre batteur électrique. Si ce dernier dispose de plusieurs vitesses, augmentez la vitesse au fur et à mesure. La crème va devenir mousseuse puis s'épaissir légèrement. Dès que la crème tient au fouet du batteur, elle est prête ! Il faut savoir s'arrêter à temps, sinon elle risque de se transformer en beurre.

CONSEIL • La crème Chantilly maison ne se conserve pas très bien. Il faut donc la consommer le jour même pour éviter qu'elle ne retombe.
Choisissez de préférence une crème riche en matière grasse, elle montera plus facilement.

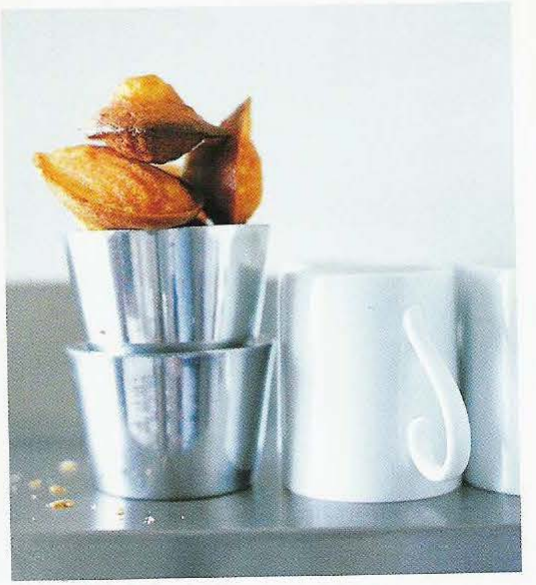
## Coulis de fruits rouges

Il en existe de tout prêts dans les rayons des surgelés. Mais le faire soi-même n'est pas chose difficile. Vous pouvez le réaliser avec toutes sortes de fruits rouges : framboises, cassis, myrtilles… N'hésitez pas au marché lorsque vous apercevez des fruits rouges un peu « fanés », ils se prêtent très bien au coulis. Vous pouvez sans problème congeler votre coulis et le réutiliser lorsque vous en aurez besoin.
Petit truc : remplissez-en des bacs à glaçons ; ainsi, vous n'utiliserez, au fur et à mesure, que ce dont vous avez besoin.



# Tea-time

## & pause-café



# Madeleines

**Temps de préparation : 15 min**
**Temps de cuisson : 10 min**
**Pour 4 à 6 personnes**

5 œufs
150 g de beurre salé + 20 g pour les moules
200 g de farine
200 g de sucre en poudre
8 gouttes d'eau de fleurs d'oranger
sel

un moule à madeleines

Préchauffez le four à 180 °C (th 6).
Cassez les œufs et séparez les blancs des jaunes.
Ajoutez une petite pincée de sel dans les blancs et, à l'aide de votre fouet, montez-les en neige.
Faites fondre doucement le beurre dans une petite casserole à fond épais.
Fouettez les jaunes avec le sucre puis ajoutez le beurre fondu et l'eau de fleurs d'oranger.
Incorporez peu à peu les blancs en neige et la farine.
Beurrez le moule à madeleines.
Remplissez chaque alvéole en vous aidant d'une cuillère. Enfournez et laissez cuire une dizaine de minutes.
Sortez-les du four et démoulez-les.
Les madeleines peuvent se savourer tièdes mais se conserveront très bien quelques jours dans une boîte métallique, à l'abri de l'humidité.

## *Madeleines au chocolat*

Pour une variante gourmande, remplacez 100 g de farine par 150 g de bon chocolat noir. Supprimez alors l'eau de fleurs d'oranger.

## *Madeleines au miel*

Si vous possédez un bon miel d'apiculteur, ne manquez pas d'essayer cette recette. Remplacez simplement 150 g de sucre par 150 g de miel.
Si votre miel est solidifié, laissez-le fondre avec le beurre quelques minutes. Supprimez l'eau de fleurs d'oranger.

# Rochers à la noix de coco

**Temps de préparation : 15 min**
**Temps de cuisson : 5 min**
**Pour 4 personnes**

180 g de noix de coco râpée
120 g de sucre en poudre
2 blancs d'œufs extra-frais
1/2 cuillère à café d'extrait de vanille

une plaque de four tapissée de papier sulfurisé

Préchauffez le four à 210 °C (th 7).
Dans un grand bol, mélangez du bout des doigts la noix de coco, les blancs d'œufs, le sucre et l'extrait de vanille.
Roulez de petites boules de taille identique entre vos mains et déposez-les sur la plaque du four (vous pouvez également leur donner une forme de petite pyramide comme les rochers coco du boulanger-pâtissier).
Pensez à laisser un peu d'espace entre les boules ; elles risqueraient de coller entre elles à la cuisson.
Mettez au four pendant 5 min, pas plus, puis sortez-les et laissez-les refroidir à température ambiante.

# Broyé du Poitou

**Temps de préparation : 10 min**
**Temps de cuisson : 40 min**
**Pour 4 à 6 personnes**

450 g de farine
250 g de beurre salé tempéré, découpé en petits dés + 20 g pour le moule
250 g de sucre en poudre
100 g d'amandes
2 œufs entiers + 1 jaune
3 cuillères à soupe de lait entier
2 cuillères à soupe d'eau-de-vie
1 pincée de sel

un moule à tarte ou une plaque de four

Préchauffez le four à 180 °C (th 6).
Mélangez dans un grand bol les deux œufs avec le sucre, l'eau-de-vie et le sel. Ajoutez le beurre tempéré et mélangez bien le tout.
Versez la farine en pluie sans cesser de remuer. Ajoutez les amandes. Ne travaillez pas la pâte trop longtemps et seulement du bout des doigts.
Beurrez le moule et déposez la pâte en lissant le dessus avec une spatule. Dessinez des croisillons avec les dents d'une fourchette. Mélangez le lait et le jaune d'œuf dans un bol et badigeonnez-en le gâteau.
Mettez au four pendant environ 35-40 min.
Laissez refroidir avant de démouler.

# Galette Saint-Pierre

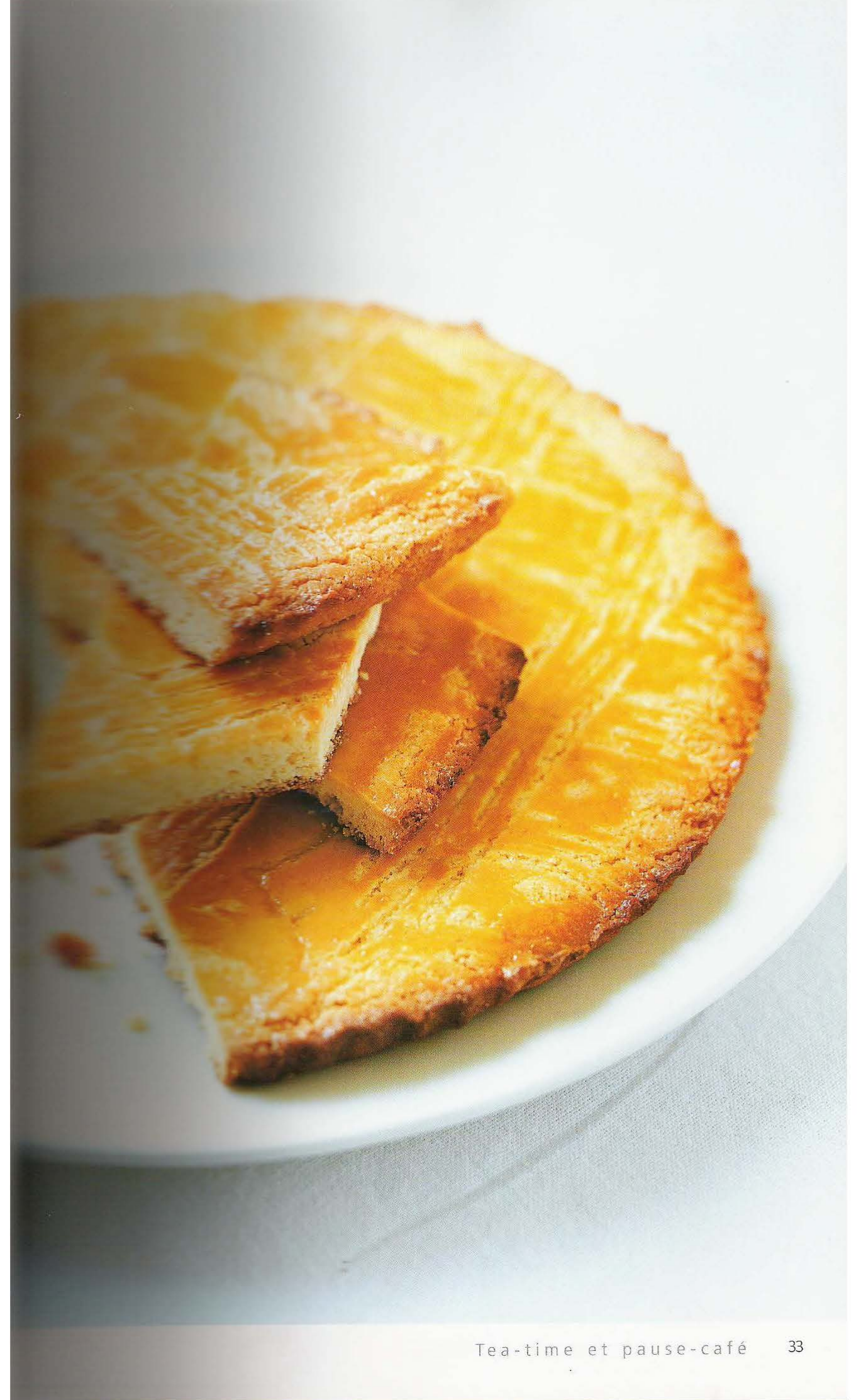
C'est meilleur avec les mains ! Inutile de sortir votre robot pour réaliser cette recette. Pas besoin de cuillère en bois non plus. (Re)découvrez le plaisir de pétrir avec vos mains.

**Temps de préparation : 15 min**
**Temps de cuisson : 25 min**
**Pour 6 personnes**

250 g de farine
150 g de sucre en poudre
180 g de beurre salé tempéré, découpé en petits dés + 10 g pour le moule
5 jaunes d'œufs + 1 jaune
1/2 sachet de levure chimique
une pincée de sel (si vous utilisez du beurre doux)

un moule à tarte ou un assortiment de petits moules

Préchauffez le four à 180 °C (th 6).
Mélangez la farine et la levure chimique puis disposez-les en fontaine sur un plan de travail ou dans une jatte.
Placez au centre les jaunes d'œufs, le sucre et le sel. Remuez bien du bout des doigts jusqu'à ce que le mélange prenne une consistance sableuse.
Ajoutez alors les dés de beurre à la pâte et mélangez de nouveau.
Beurrez légèrement le moule et garnissez-le de pâte. À l'aide d'un pinceau, badigeonnez le dessus de la pâte d'un peu de jaune d'œuf battu. Dessinez des croisillons avec les dents d'une fourchette.
Mettez le gâteau au four pendant 25 min environ.
Démoulez-le encore tiède et laissez-le refroidir sur une grille à pâtisserie.



# Meringues

**Temps de préparation : 15 min**
**Temps de cuisson : 55 min**
**Pour 4 personnes**

2 œufs
2 sachets de sucre vanillé
60 g de sucre en poudre
70 g de sucre glace
1 petite pincée de sel

une plaque du four tapissée de papier sulfurisé

Préchauffez le four à 150 °C (th 3).
Cassez les œufs et séparez les blancs des jaunes. Ajoutez le sel dans les blancs et montez-les en neige en vous aidant du fouet de votre batteur, puis versez peu à peu le sucre vanillé tout en continuant de fouetter. Versez ensuite peu à peu le sucre en poudre et le sucre glace sans jamais cesser de fouetter.
En vous aidant de deux cuillères à café, formez de petites boules de taille identique et surmontées d'une pointe.
Déposez les meringues sur la plaque en prenant soin de laisser un espace de 2 ou 3 cm entre elles. Installez la plaque dans le four et baissez aussitôt la température à 30 °C (th 1).
Laissez cuire doucement pendant 55 minutes, puis entrouvrez légèrement la porte du four quelques minutes. Refermez la porte et éteignez.
Laissez les meringues encore 1 h à l'intérieur du four. Elles vont ainsi devenir croustillantes. Vous pourrez les conserver plusieurs jours, rangées dans une boîte à biscuits.

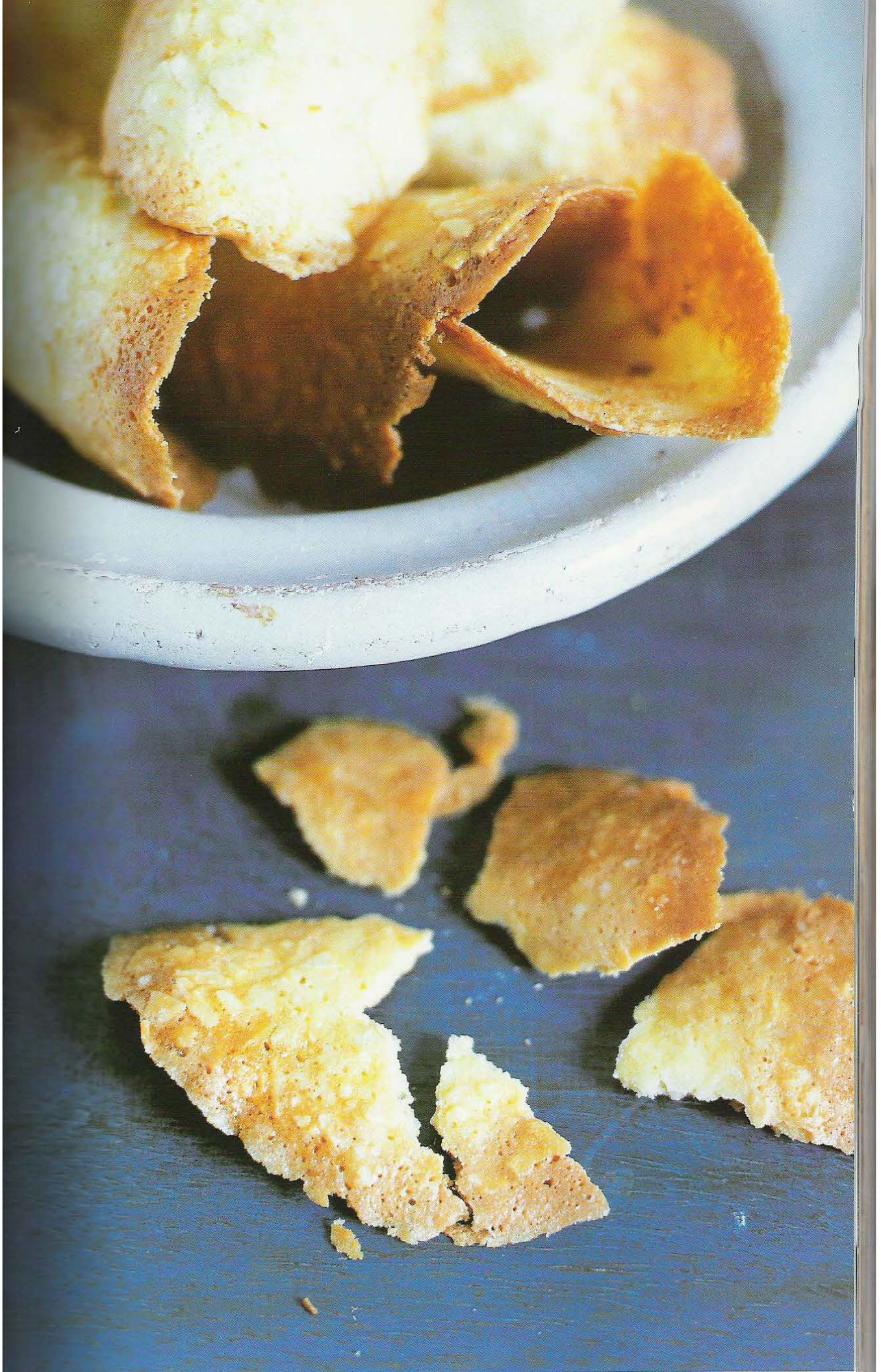
# Tuiles aux amandes

**Temps de préparation : 20 min**
**Temps de cuisson : 8 min**
**Pour 6 personnes**

2 blancs d'œufs
50 g de sucre glace
30 g de beurre salé fondu
30 g de farine
60 g d'amandes hachées ou effilées
20 g de beurre pour la plaque

une plaque de four à pâtisserie (et éventuellement un moule à tuiles si vous en possédez un).

Préchauffez le four à 210 °C (th 7).
Fouettez les blancs d'œufs et le sucre glace jusqu'à obtenir un mélange légèrement mousseux. Incorporez ensuite la farine puis le beurre fondu tout en mélangeant avec une spatule.
Beurrez la plaque et farinez-la légèrement puis déposez des petits tas de pâte, espacés d'environ 3 cm.
Lissez les tas avec la lame d'un couteau et parsemez le dessus d'amandes.
Mettez au four 8 min environ.
Roulez les tuiles à chaud, dès la sortie du four, en les posant sur un rouleau à pâtisserie ou sur un moule à tuiles.



# Langues de chat

**Temps de préparation : 20 min**
**Temps de cuisson : 6 min**
**Pour 4 personnes**

60 g de farine
50 g de beurre salé tempéré, découpé en petits dés + 20 g pour la plaque
50 g de sucre glace
1 blanc d'œuf

une plaque de four

Préchauffez le four à 180 °C (th 6).
Mélangez le sucre glace et le beurre jusqu'à obtenir une crème onctueuse.
À l'aide de votre fouet, montez le blanc en neige et incorporez-le doucement au mélange beurre-sucre, puis versez la farine en pluie tout en mélangeant bien.
Beurrez légèrement la plaque et façonnez les langues de chat en laissant un espace de 3 cm environ entre elles. Cela évitera qu'elles ne se touchent à la cuisson. Vous pouvez vous aider d'une poche à douille lisse de 6 mm de diamètre ou bien les confectionner avec deux petites cuillères.
Mettez au four environ 6 min. Surveillez bien la cuisson ! Les langues de chat doivent être d'un joli blond et légèrement brunir sur les bords.
Laissez refroidir avant de les déguster.
Vous pouvez facilement les conserver plusieurs jours, rangées dans une boîte à biscuits métallique.

# Cookies

**Temps de préparation : 15 min**
**Temps de cuisson : 10 min**
**Pour 4 à 6 personnes**

200 g de chocolat noir à 70 %
1 œuf
100 g de beurre salé + 20 g pour la plaque
100 g de farine
80 g de sucre en poudre
50 g de poudre d'amandes
1/2 sachet de levure

une plaque de four tapissée de papier sulfurisé

Préchauffez le four à 200 °C (th 6/7).
Faites fondre doucement le beurre dans une petite casserole à fond épais puis ôtez du feu.
Râpez le chocolat à l'aide d'un économe.
Mélangez le beurre fondu et le sucre jusqu'à ce qu'il se transforme en un mélange mousseux.
Dans un bol, mélangez la farine et la levure. Versez-la avec l'œuf, la poudre d'amandes et le chocolat dans le beurre et le sucre. Remuez bien.
Formez des petits disques sur la plaque en laissant un espace entre les cookies. Mettez au four pendant 10 min.
Laissez-les refroidir avant de les déguster.

# Brownies new-yorkais

**Temps de préparation : 15 min**
**Temps de cuisson : 25 min**
**Pour 4 à 6 personnes**

200 g de chocolat noir à 70 %
120 g de beurre salé tempéré, découpé en petits dés + 20 g pour le moule
70 g de farine
160 g de sucre en poudre
3 œufs
100 g de noisettes (facultatif)

un moule carré

Préchauffez le four à 150 °C (th 5).
Beurrez et farinez légèrement le moule.
Brisez le chocolat en morceaux et mettez-le à fondre au bain-marie ou au micro-ondes.
Dans un autre bol, travaillez le beurre et le sucre à la spatule jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse. Ajoutez les œufs un à un sans cesser de mélanger, puis versez la farine en pluie tout en remuant.
Versez le chocolat fondu et les noisettes sans cesser de mélanger. Remplissez le moule de cette pâte chocolatée et mettez au four pendant 25 min environ. Laissez refroidir à la sortie du four puis découpez les brownies en carrés.

VARIANTE • Remplacez les noisettes par des pignons de pin ou des amandes.

# Muffins

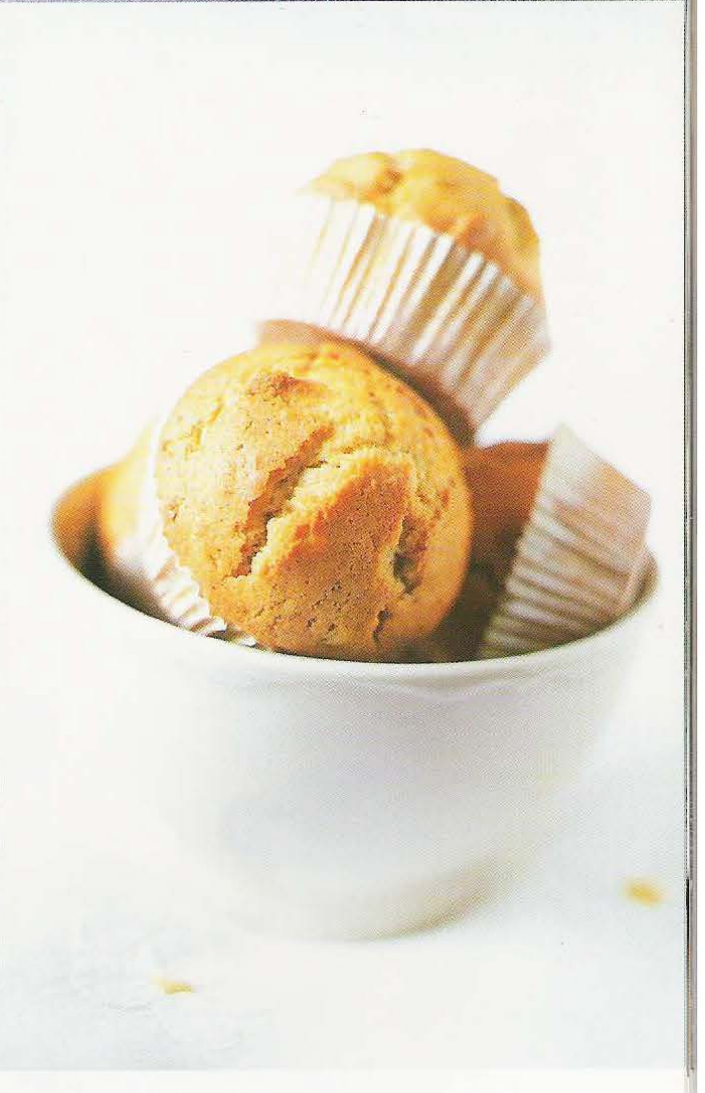
**Temps de préparation : 10 min**
**Temps de cuisson : 20 min**
**Pour 4 à 6 personnes**

300 g de farine
2 œufs
20 cl de lait
125 g de beurre salé + 20 g pour les moules
120 g de cassonade en poudre
100 g d'amandes hachées
1 cuillère à café de gingembre en poudre
1/2 cuillère à café de levure en poudre

12 moules à muffins

Préchauffez le four à 200 °C (th 6/7).
Beurrez soigneusement les moules.
Faites fondre doucement le beurre dans une casserole à fond épais.
À part, mélangez la farine, la levure et le gingembre puis ajoutez la cassonade et les amandes.
Fouettez les œufs et le lait dans un grand bol. Ajoutez le beurre fondu et mélangez.
Garnissez les moules aux trois quarts de pâte.
Mettez au four pendant 20 min environ.
Laissez-les refroidir 5 min avant de les démouler.

CONSEIL • Vous pouvez remplacer les amandes hachées par des raisins secs, des pépites de chocolat, des cassis ou des myrtilles.



# Truffes au chocolat noir

**Temps de préparation : 10 min**
**Temps de cuisson : 5 min**
**Pour 4 personnes**

100 g de chocolat noir à 70 %
4 cuillères à soupe de cacao en poudre
50 g de sucre en poudre
50 g de beurre
1 œuf extra-frais
2 cuillères à soupe de lait

Brisez le chocolat en petits morceaux.
Dans une grande casserole à fond épais, déposez les brisures de chocolat, le sucre, le lait et le beurre.
Faites fondre à feu doux le mélange tout en remuant jusqu'à ce qu'il devienne parfaitement lisse. Ôtez alors la casserole du feu.
Cassez l'œuf et séparez le jaune du blanc.
Versez le jaune dans la crème de chocolat et mélangez rapidement.
Laissez tiédir la crème puis déposez-la au réfrigérateur environ 1 h pour qu'elle durcisse.
Façonnez ensuite les truffes : versez le cacao en poudre dans une assiette ; prélevez une noix de pâte et roulez-la rapidement dans la paume de la main ; passez-la ensuite dans le cacao en poudre.
Déposez les truffes au réfrigérateur au moins 1 h et servez-les très fraîches.

CONSEIL • Vous pouvez parfumer ces truffes à l'alcool : Grand Marnier, rhum, cognac... Consommez-les rapidement (ce ne sera pas si difficile !) car elles sont très fragiles et ne peuvent se conserver longtemps.

# Petits biscuits de Noël

**Temps de préparation: 20 min**
**Temps de cuisson: 10 à 12 mn par fournée**
**À préparer la veille**
**Pour environ 1 kg de biscuits**

400 g de farine
250 g de beurre tempéré,
découpé en petits dés + 20 g pour la plaque
200 g de sucre en poudre
2 œufs entiers + 3 jaunes
150 g d'amandes en poudre
2 cuillères à café de cannelle en poudre
2 sachets de sucre vanillé

des emporte-pièces
une plaque de four

Mélangez et travaillez le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse légèrement. Ajoutez ensuite la farine et les amandes puis les deux œufs entiers sans cesser de mélanger. Versez ensuite le sucre vanillé et la cannelle en poudre et remuez.
Formez une boule de pâte, enveloppez-la dans un film alimentaire et mettez-la au frais pendant au moins 3 h. L'idéal est de préparer la pâte la veille et de la laisser reposer toute une nuit.
Préchauffez le four à 180 °C (th 6).
Sortez la pâte du réfrigérateur au moment de la travailler. Étalez-la jusqu'à obtenir une épaisseur d'environ 4 mm et découpez les biscuits avec les emporte-pièces.
Beurrez la plaque et déposez les biscuits. Passez rapidement un peu de jaune d'œuf battu sur le dessus et mettez au four 10 à 12 min.
Surveillez bien la cuisson. Les biscuits doivent être d'un joli blond doré.

## Gâteau cidre et cannelle

**Temps de préparation : 15 min**
**Temps de cuisson : 50 min**
**Pour 4 à 6 personnes**

220 g de farine
120 g de sucre en poudre
120 g de beurre salé tempéré, découpé en petits dés + 20 g pour le moule
2 œufs
1 cuillère à café de cannelle en poudre
20 cl de cidre doux
1/2 sachet de levure chimique

des petits moules ronds individuels, à tartelettes, ou un moule à cake

Préchauffez le four à 180 °C (th 6).
Mélangez la farine et la levure dans un bol.
Mélangez ensuite dans un saladier le beurre et le sucre jusqu'à ce que la préparation devienne légèrement mousseuse et jaune clair, puis ajoutez les œufs, la moitié de la farine et la cannelle.
Versez ensuite peu à peu le cidre et le reste de farine en pluie.
Beurrez le moule et versez la pâte.
Mettez au four pendant environ 50 min.
Laissez refroidir une dizaine de minutes avant de démouler.

## Petits gâteaux bretons

**Temps de préparation : 15 min**
**Temps de cuisson : 25 min**
**Pour 6 personnes**

Voici une variante de la galette Saint-Pierre (voir page 32). Utilisez les mêmes quantités et les mêmes proportions ; vous garnirez avec votre pâte autant de petits moules que vous voulez. C'est vraiment une pure merveille pour accompagner un thé à la bergamote ou un café bien serré.

## Tartelettes mendiant au chocolat noir

**Temps de préparation : 15 min**
**Temps de cuisson : 20 min**
**Pour 6 tartelettes**

350 g de pâte brisée
80 g d'amandes en poudre
60 g de raisins secs
60 g de pignons
100 g de chocolat noir à 70 %
20 g de beurre pour les moules

six moules à tartelettes de 10 cm de diamètre

Préchauffez le four à 180 ° C (th 6).
Étalez la pâte brisée et découpez 6 petits disques d'environ 14 cm de diamètre. Beurrez soigneusement les moules. Déposez un disque de pâte sur chacun d'eux en appuyant légèrement avec les doigts. Piquez les fonds de tartelette avec une fourchette.
Brisez le chocolat en petits morceaux. Répartissez les amandes en poudre, les raisins secs, les pignons et les morceaux de chocolat sur les fonds de tarte.
Découpez maintenant 6 diques de pâte d'environ 10 cm de diamètre. Couvrez les tartelettes en prenant soin de bien réunir les bords.
Mettez au four pendant 20 min environ.
Démoulez dès la sortie du four et laissez les tartelettes refroidir. Elles sont délicieuses tièdes !

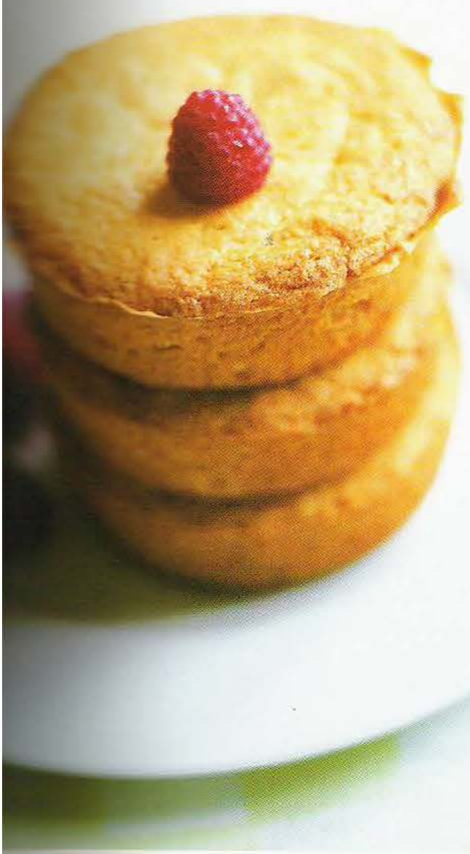
## Gâteau traditionnel du Norfolk

**Temps de préparation : 10 min**
**Temps de cuisson : 50 min**
**Pour 4 à 6 personnes**

200 g de farine
120 g de sucre en poudre
120 g de beurre salé tempéré, découpé en petits dés + 20 g pour le moule
200 g de raisins secs
1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre
15 cl de lait
1/2 sachet de levure chimique

des petits moules ronds individuels, à tartelettes, ou un moule à cake

Préchauffez le four à 180 °C (th 6).
Mélangez la farine et la levure dans un grand bol.
Ajoutez le beurre et mélangez jusqu'à ce que la préparation devienne sableuse. Ajoutez le sucre et les raisins secs. Versez ensuite le vinaigre de cidre puis le lait. Remuez bien le tout.
Beurrez le moule et versez la pâte.
Mettez au four pendant environ 50 min.
Vérifiez la cuisson en piquant le gâteau avec la pointe d'un couteau. Elle doit ressortir sèche.
Laissez refroidir avant de démouler.



# Cannelés

**Temps de préparation : 15 min**
**Temps de cuisson : 1 h 15**
**À préparer la veille**
**Pour 24 pièces**

1 l de lait entier
1 œuf entier + 4 jaunes
500 g de sucre en poudre
250 g de farine
3 bouchons de rhum
5 gouttes d'extrait de vanille
20 g de beurre pour les moules

24 moules à cannelés

Mélangez dans un grand bol l'œuf entier, les jaunes, le lait, le sucre, le rhum et la vanille.
Dans une jatte, creusez un puits dans la farine et ajoutez ce mélange, remuez bien le tout, couvrez d'un film alimentaire et laissez reposer 24 h.
Beurrez soigneusement les moules et remplissez-les aux trois quarts.
Mettez au four 1 h 15 à 150 °C (th 5).
Démoulez aussitôt les cannelés et dégustez-les tièdes ou froids.

# Beignets aux pommes

**Temps de préparation : 20 min**
**Temps de cuisson : 5 min**
**Pour 4 à 6 personnes**

4 pommes
250 g de farine
2 œufs
20 cl de lait entier
5 cl de bière
60 g de sucre en poudre
2 pincées de sel
huile de friture
sucre glace

une friteuse

Cassez les œufs et séparez les blancs des jaunes.
Disposez la farine en puits et incorporez peu à peu le lait, la bière, les 2 jaunes d'œufs, le sucre et 1 pincée de sel. Quand votre pâte est bien lisse, mettez-la à reposer au frais au moins 30 min.
Épluchez les pommes, coupez-les en quatre, ôtez le cœur et les pépins puis découpez-les en rondelles un peu épaisses (1/2 cm).
Ajoutez l'autre pincée de sel dans les blancs d'œufs et, à l'aide de votre fouet, montez-les en neige ferme puis incorporez-les délicatement à la pâte.
Faites chauffer l'huile dans la friteuse.
Trempez les rondelles de pommes dans la pâte à beignet et plongez-les aussitôt dans l'huile chaude. Quand les beignets sont bien dorés, ôtez-les de la friteuse en vous aidant d'une écumoire.
Déposez les beignets sur un papier absorbant.
Saupoudrez-les d'un peu de sucre glace au moment de les servir.

# Petits sablés

**Temps de préparation : 15 min**
**Temps de cuisson : 8 min**
**Pour 4 à 6 personnes**

180 g de farine
120 g de beurre salé tempéré, découpé en petits dés + 20 g pour la plaque
60 g de sucre en poudre
1 œuf
1 cuillère à café d'extrait de vanille
1 pincée de sel
1 pincée de levure chimique

des emporte-pièces de formes différentes
une plaque de four

Tamisez la farine et la levure dans un grand bol.
Déposez cette farine sur un plan de travail et creusez un puits.
Remplissez-le des dés de beurre et du sucre et mélangez le tout avec les doigts.
Formez de nouveau un puits et versez l'œuf et l'extrait de vanille. Ajoutez le sel et mélangez bien.
Roulez la pâte en boule, enveloppez-la dans un film alimentaire et mettez-la au réfrigérateur pendant 2 h.
Préchauffez le four à 180 °C (th 6).
Beurrez la plaque de four.
Étalez la pâte au rouleau sur un plan de travail fariné.
Découpez les biscuits avec les emporte-pièces et déposez-les sur la plaque.
Mettez au four 6 à 8 min. Les petits biscuits doivent prendre une légère couleur dorée. Surveillez bien la cuisson !
Celle-ci terminée, sortez-les du four et laissez-les refroidir.
Ils se conservent très bien pendant quelques jours, rangés à l'abri de l'humidité dans une boîte hermétique.

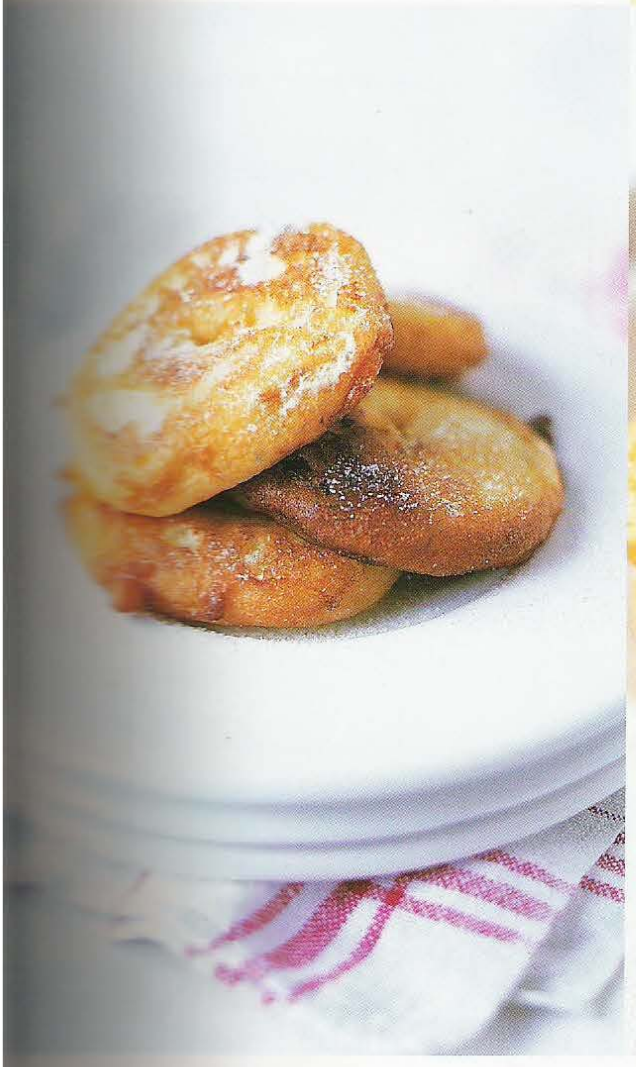
# Palmiers

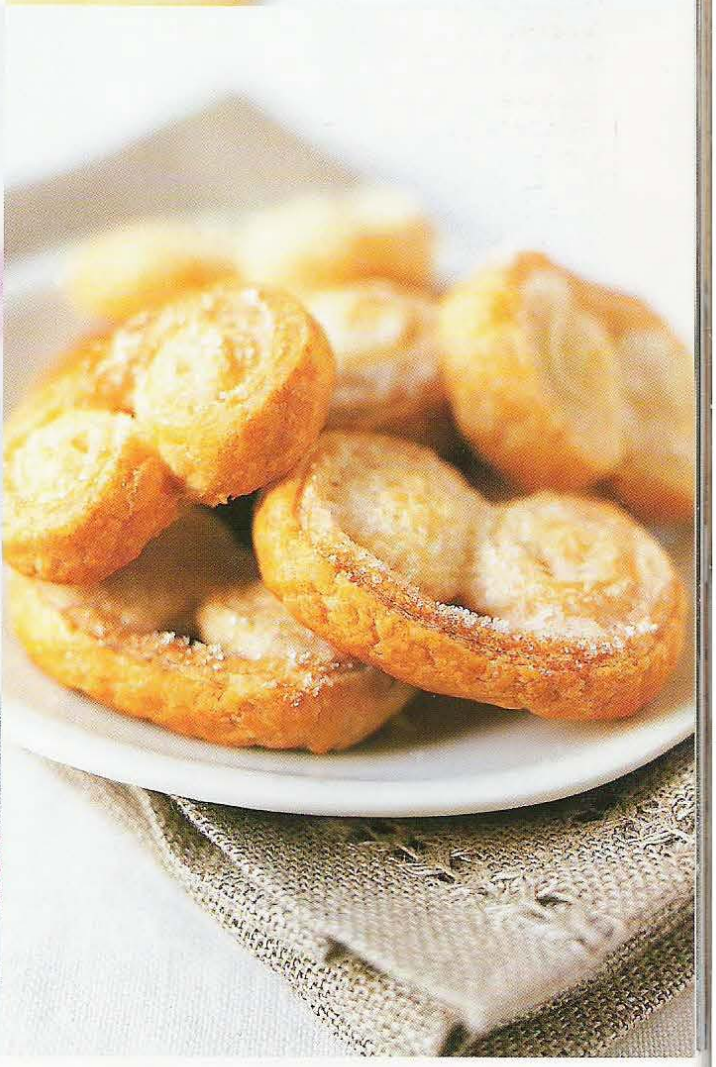
**Temps de préparation : 10 min**
**Temps de cuisson : 10 min**
**Pour 4 à 6 personnes**

1 rouleau de pâte feuilletée
75 g de sucre en poudre

une plaque de four tapissée de papier sulfurisé

Préchauffez le four à 180 °C (th 6).
Étalez la pâte et saupoudrez-la de sucre semoule, puis roulez chaque bord vers le milieu.
Déposez la pâte 5 min au congélateur.
Découpez-la ensuite en fines tranches, et déposez-les sur la plaque de four.
Faites cuire 10 min environ en surveillant la cuisson pour que les palmiers ne noircissent pas.
Mettez-les à refroidir sur une grille à pâtisserie.





## Petits gâteaux aux amandes et à l'orange

**Temps de préparation : 10 min**
**Temps de cuisson : 40 min**
**Pour 6 personnes**

240 g d'amandes en poudre
120 g de sucre en poudre
6 œufs
50 g de farine
le jus de 2 oranges
le zeste râpé d'une orange non traitée
1/2 sachet de levure chimique
1 pincée de sel
20 g de beurre pour le moule

un moule à cake (ou un assortiment de petits moules)

Préchauffez le four à 180 °C (th 6).
Beurrez soigneusement le moule. Mélangez la farine et la levure.
Cassez les œufs et séparez les blancs des jaunes. Fouettez les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse légèrement.
Ajoutez la pincée de sel dans les blancs et montez-les en neige ferme avec le fouet de votre batteur électrique. Incorporez alors les amandes en poudre à la première préparation, puis versez le jus et le zeste d'orange et ajoutez peu à peu les blancs en neige en les enrobant de pâte d'un geste large pour ne pas les casser.
Remplissez le moule de cette pâte et mettez au four pendant 40 min.
Une fois le gâteau refroidi, vous pouvez le décorer d'un peu de sucre glace ou le couvrir d'un glaçage à la vanille.

## Financiers

**Temps de préparation : 20 min**
**Temps de cuisson : 12 min**
**Pour 4 à 6 personnes**

125 g de sucre en poudre
125 g de poudre d'amandes
70 g de beurre salé + 20 g pour les moules
2 œufs
20 g de farine

des moules à financiers

Préchauffez le four à 190 °C (th 6/7).
Faites fondre doucement le beurre dans une petite casserole à fond épais.
Mélangez le sucre et la poudre d'amandes dans un bol puis incorporez les œufs.
Versez le beurre fondu et mélangez bien.
Enfin, ajoutez la farine sans cesser de remuer.
Beurrez les moules et remplissez-les de pâte.
Mettez au four pendant environ 12 min.

### Quelques déclinaisons exotiques

#### *Au gingembre*

Pour un goût un peu plus piquant, ajoutez 2 cuillères à soupe de dés de gingembre confit à votre pâte.

#### *Au thé vert*

Rajoutez 2 cuillères à café de thé vert en poudre à la poudre d'amandes.

# Cornes de gazelle

**Temps de préparation : 30 min**
**Temps de cuisson : 10/15 min**
**Pour 6 à 8 personnes**

500 g d'amandes en poudre
150 g de sucre en poudre
270 g de beurre salé tempéré
500 g de farine
sucre glace
3 cuillères à soupe d'eau de fleurs d'oranger
1 pincée de sel

une plaque de four

## *La pâte d'amandes*

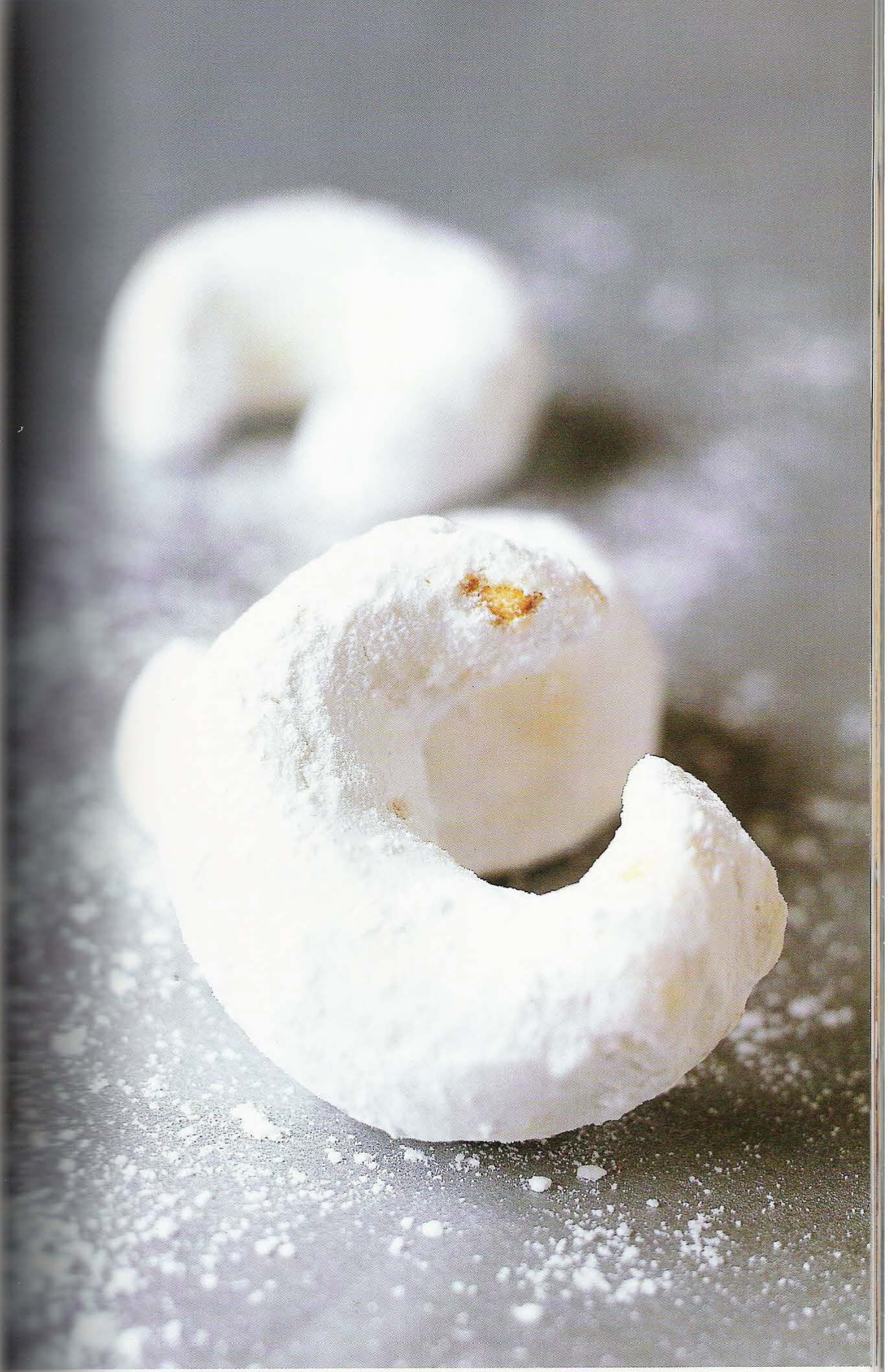
Mélangez les amandes en poudre avec le sucre et 40 g de beurre.
Ajoutez 1 cuillère à soupe d'eau pour obtenir une pâte lisse. Travaillez cette pâte avec les doigts, puis laissez-la reposer environ 30 min.

## *La pâte à biscuits*

Faites fondre le reste de beurre dans une petite casserole à fond épais. Mélangez-le ensuite dans un grand bol avec la farine, ajoutez le sel et remuez bien. Votre pâte doit être assez ferme.

## *La confection des biscuits*

Préchauffez le four à 150 °C (th 5).
Farinez légèrement votre plan de travail et étalez la pâte. Découpez des petits rectangles très fins à l'aide d'une roulette. Formez de petits boudins de pâte d'amandes et déposez-les au milieu de chaque rectangle de pâte. Roulez la pâte et donnez-lui la forme d'une corne.
Déposez ces croissants sur une plaque préalablement beurrée et farinée.
Mettez au four pendant environ 10 min.
Surveillez bien la cuisson : les cornes de gazelle ne doivent surtout pas brunir.
Arrosez rapidement les gâteaux d'eau de fleurs d'oranger puis faites-les rouler délicatement dans le sucre glace. Déposez-les sur une grille à pâtisserie et laissez-les refroidir.



# Petits chaussons aux pommes et à la cannelle

**Temps de préparation : 15 min**
**Temps de cuisson : 40 min**
**Pour 4 à 6 personnes**

400 g de pâte feuilletée
500 g de pommes
60 g de sucre en poudre
1 jaune d'œuf
1/2 cuillère à café de cannelle en poudre

une plaque de four tapissée de papier sulfurisé

Épluchez les pommes, coupez-les en quatre, ôtez le cœur et les pépins. Déposez-les dans une casserole avec 2 cuillères à soupe d'eau et le sucre.
Portez à ébullition et baissez le feu. Laissez cuire une quinzaine de minutes à feu doux. Saupoudrez de cannelle.
Préchauffez le four à 180 °C (th 6).
Étalez la pâte et découpez des disques d'environ 12 cm de diamètre. Garnissez la moitié de chaque disque de compote en laissant un bord extérieur.
Humectez d'un peu d'eau les bords de pâte et repliez la pâte pour former un chausson.
Pincez soigneusement les bords avec les doigts.
Badigeonnez d'un peu de jaune d'œuf battu et mettez au four. Laissez cuire pendant environ 20 à 25 min.
Servez les chaussons tièdes ou froids.
Vous pouvez aussi garnir ces chaussons de pomme crue.

# Merveilles

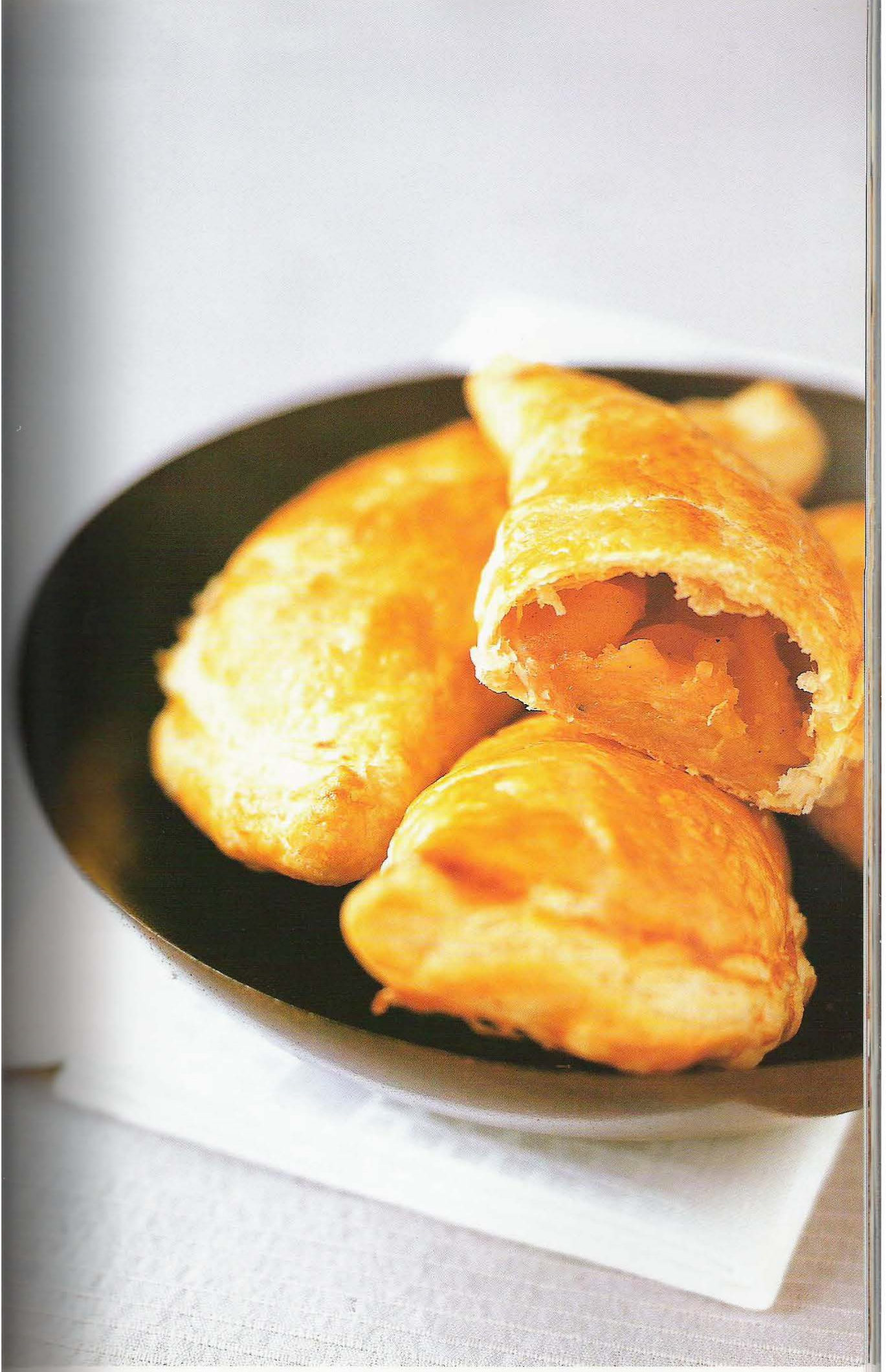
Ces petites merveilles, appelées aussi bugnes dans la région lyonnaise, se préparent traditionnellement pour mardi gras. Mais, naturellement, vous pouvez les confectionner toute l'année… et de préférence avec des enfants (ils adorent ça !).

**Temps de préparation : 15 min**
**Temps de cuisson : 4 min**

100 g de beurre salé tempéré, découpé en petits dés
500 g de farine
4 œufs
100 g de sucre en poudre
2 cuillères à soupe de rhum
1 sachet de levure chimique
sucre glace

une friteuse

Mélangez la farine et la levure puis creusez un puits. Mettez au centre le sucre, les dés de beurre, les œufs et le rhum.
Mélangez du bout des doigts, puis roulez la pâte en boule et enveloppez-la dans un film alimentaire. Mettez au frais pendant environ 30 min.
Divisez ensuite la pâte en 3 ou 4 boules puis étalez chacune d'elles sur votre plan de travail légèrement fariné.
Découpez des petits rectangles de pâte d'environ 4 cm de large. Pratiquez une fente au milieu et rabattez un morceau de pâte dans la fente en formant un nœud.
Faites chauffer de l'huile dans une friteuse.
Plongez un petit morceau de pâte dans l'huile. S'il remonte à la surface, la température est bonne.
Faites cuire les merveilles en les plongeant dans le bain de friture.
Surveillez bien la cuisson : les merveilles doivent être dorées à point et ne pas brunir.
Égouttez-les et déposez-les sur un papier absorbant.
Saupoudrez-les de sucre glace et servez aussitôt. Elles peuvent se conserver plusieurs jours dans une boîte à biscuits.



Petits chaussons aux pommes
et à la cannelle

## Petits pains au lait

**Temps de préparation : 25 min**
**Temps de cuisson : 12 min**
**Pour 4 à 6 personnes**

250 g de farine
60 g de beurre salé tempéré, découpé en petits dés
30 g de sucre semoule
1 œuf entier + 1 jaune d'œuf
5 cl + 5 cl de lait
10 g de levure de boulanger sèche
5 g de sel

une plaque de four tapissée de papier sulfurisé

Délayez la levure dans 5 cl de lait tiède.
Versez la farine, le sucre, le sel, le lait avec la levure et l'œuf entier dans le bol de votre robot. Mélangez les ingrédients puis versez le lait restant. Pétrissez la pâte durant quelques instants jusqu'à ce qu'elle prenne une texture homogène.
Ajoutez les dés de beurre et mélangez encore, puis formez une boule de pâte et déposez-la dans un endroit tiède, couverte d'un torchon. Laissez-la reposer environ 45 min. Elle va peu à peu doubler de volume.
Formez des petits pains allongés que vous poserez sur la plaque de four tapissée de papier sulfurisé. Couvrez-les d'un torchon et laissez-les reposer dans un endroit tiède pendant 1 h. Ils vont doubler de volume.
Préchauffez le four à 210 °C (th 7).
Badigeonnez les petits pains d'un peu de jaune d'œuf battu et mettez au four. Baissez la température à 180 °C (th 6) et laissez cuire une douzaine de minutes. Surveillez bien la cuisson. Les petits pains doivent être joliment dorés sur le dessus.
Avec la même pâte, vous pouvez varier les formes : couronne tressée, petits bonshommes, escargots…

## Chouquettes

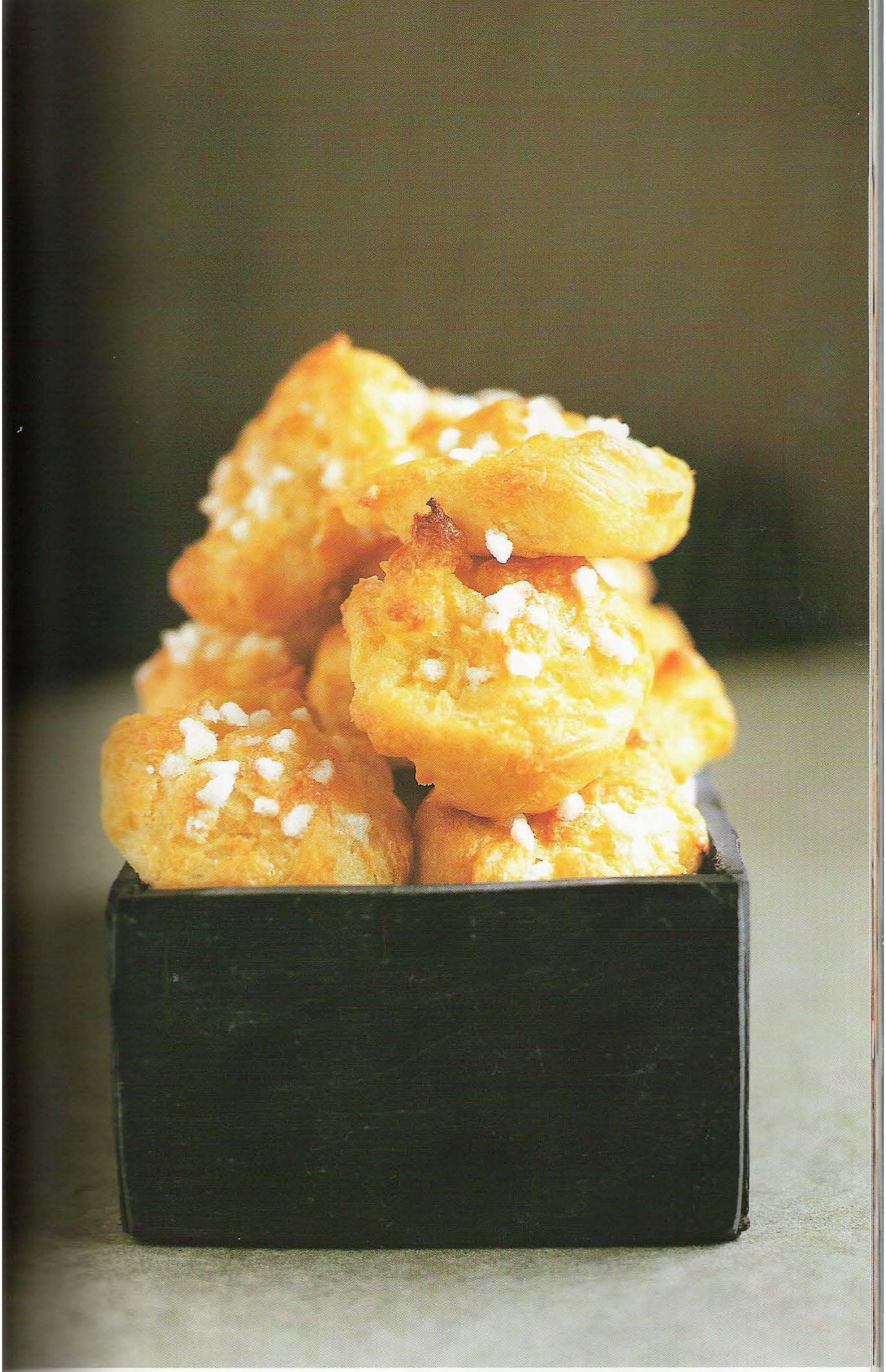
La pâte à choux a le grand mérite d'impressionner tout le monde… même celui qui la prépare ! Pourtant, il n'y a rien de plus facile à faire. Alors profitez-en !

**Temps de préparation : 15 min**
**Temps de cuisson : 25 min**
**Pour 4 personnes**

2 œufs
50 g de beurre
75 g de farine
30 g de sucre en grains
20 cl d'eau
1 pincée de sel

une plaque de four tapissée de papier sulfurisé

Préchauffez le four à 150/180 °C (th 5/6).
Versez le beurre et l'eau dans une petite casserole à fond épais. Faites chauffer quelques instants. Dès que les premiers bouillons apparaissent, ôtez la casserole du feu.
Versez la farine en une seule fois et mélangez avec une cuillère jusqu'à ce que la pâte forme une boule élastique qui se décolle facilement des parois de la casserole.
Ajoutez alors les œufs un à un sans cesser de mélanger, puis ajoutez le sel. Votre pâte doit avoir une consistance lisse et ferme.
Formez des petites boules en vous aidant de deux cuillères et déposez-les sur la plaque. Attention ! Laissez un espace suffisant entre les petits choux car ils vont gonfler à la cuisson.
Mettez au four environ 15 min.
Sortez les chouquettes et saupoudrez-les de sucre en grains.



# Petits pains maison aux raisins

C'est un vrai plaisir de faire soi-même son pain. Suivant l'humeur, remplacez les raisins par des noix ou des noisettes hachées.

**Temps de préparation : 20 min**
**Temps de cuisson : 15 min**
**Pour 4 à 6 personnes**

350 g de farine blanche
100 g de farine complète
10 g de beurre salé tempéré, découpé en petits dés
10 g de sucre en poudre
10 g de sel
15 cl d'eau
1 sachet de levure de boulanger sèche
250 g de raisins secs

une plaque de four tapissée de papier sulfurisé

Délayez la levure dans 5 cl d'eau tiède.
Déposez dans le bol de votre robot la farine blanche, la farine complète, le beurre, le sucre en poudre, le sel et la levure.
Mélangez le tout à petite vitesse puis versez le reste d'eau peu à peu. Pétrissez encore quelques instants jusqu'à ce que la pâte forme une boule.
Déposez la pâte dans un endroit tiède et couvrez-la d'un torchon. Laissez-la reposer jusqu'à ce qu'elle double de volume.
Ajoutez les raisins secs, pétrissez encore quelques instants, puis formez des petites boules de pâte que vous déposerez sur la plaque. Recouvrez d'un torchon et laissez de nouveau lever la pâte pendant 45 min environ.
Préchauffez le four à 210 °C (th 7).
Badigeonnez les petits pains aux raisins d'un peu d'eau et mettez-les à cuire 15 min environ.
Vérifiez la cuisson en tapotant le dessous de vos petits pains. S'ils sonnent creux, ils sont cuits !

# Les bons gâteaux

## tout simples

# Gâteau au yaourt

Le gâteau au yaourt a sans aucun doute des avantages incomparables : il est inratable et très facile à réaliser ; il est aussi déclinable à volonté. Voici quelques exemples. À vous d'en inventer d'autres.

**Temps de préparation : 15 min**
**Temps de cuisson : 35 min**
**Pour 4 à 6 personnes**

1 pot de yaourt nature
2 pots de sucre
3 pots de farine
1 pot d'huile
3 œufs
1 sachet de levure chimique
15 g de beurre pour le moule

Préchauffez votre four à 180 °C (th 6/7).
Versez le yaourt dans une jatte, puis après avoir rincé le pot, utilisez-le comme verre doseur pour les autres ingrédients.
Ajoutez au yaourt le sucre et les œufs ; mélangez la préparation jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux. Ajoutez-y la farine et la levure ; mélangez de nouveau puis ajoutez l'huile.
Beurrez un moule de 22 cm environ à bord haut, puis déposez-y la pâte.
Faites cuire votre gâteau environ 35 minutes.
Démoulez-le une fois tiédi.

## Les déclinaisons simples

- remplacez le pot d'huile par le même poids en beurre.
- remplacez le pot d'huile par de la crème fraîche riche et épaisse (le gâteau sera plus blanc).
- substituez 1 pot d'amandes en poudre à 1 pot de farine.

## *Gâteau retourné à l'ananas*

1 zeste de citron
1 gousse de vanille
1 cuillère à soupe de rhum
1 boîte d'ananas au sirop
1 préparation de gâteau au yaourt

Pour caraméliser :
20 g de beurre salé
3 cuillères à soupe de sucre roux ou de vergeoise
1 cuillère à soupe du sirop d'ananas

Caramélisez les ananas : pour cela, coupez 3 tranches d'ananas en petits dés. Faites-les cuire dans une casserole pendant une dizaine de minutes avec la gousse de vanille.
Beurrez bien le moule et déposez quelques tranches d'ananas en rosace au fond.
Faites caraméliser dans une casserole le beurre, le sucre et 1 cuillère à soupe de jus d'ananas.
Une fois le mélange légèrement caramélisé, versez-le sur les ananas au fond du moule.

*Préparez un gâteau au yaourt suivant la recette* de base puis ajoutez le rhum, le zeste de citron et les dés d'ananas cuits.
Couvrez les ananas de pâte et mettez au four pendant 40 min environ à 180 °C (th 6/7).
Lorsque le gâteau est cuit, sortez-le et attendez une quinzaine de minutes avant de le démouler.

## *Gâteau au citron*

1 préparation de base aux amandes
le jus de 2 citrons
le zeste d'un citron
1/2 pot de sucre glace

Procédez de la même façon que pour la recette de base ; ajoutez à la fin le zeste de citron.
Mettez au four pendant 40 min environ à 180 °C (th 6/7).
Lorsque le gâteau est cuit, sortez-le du four et démoulez-le une fois refroidi.
Préparez un glaçage au citron. Pour cela, mélangez le jus de citron au sucre glace.
Répartissez la préparation sur le gâteau en y ajoutant quelques zestes pour la décoration.

## *Gâteau façon baba au rhum*

1 préparation de base aux amandes
35 cl de vieux rhum
35 cl d'eau
35 g de sucre roux

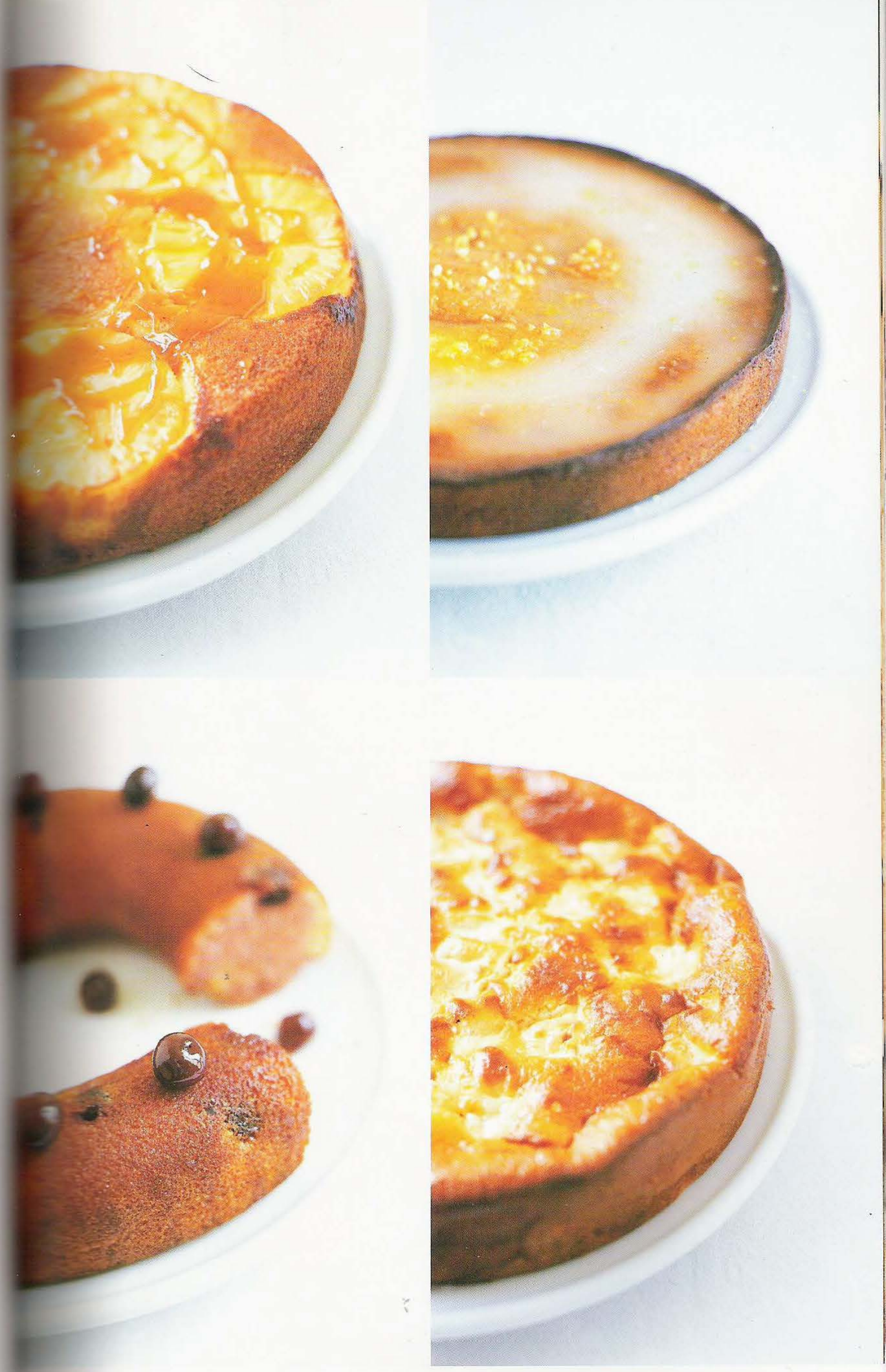
Procédez de la même façon que pour la recette de base. Mettez au four pendant 40 min environ à 180 °C (th 6/7).
Pendant le temps de la cuisson, préparez un sirop au rhum. Pour cela, faites bouillir à feu doux pendant 10 min le rhum, l'eau et le sucre.
Une fois le gâteau cuit, sortez-le du four puis arrosez-le avec le sirop en plusieurs fois afin que le baba soit complètement imbibé. Laissez-le refroidir. Démoulez le gâteau délicatement.

DÉCLINAISON • Pour une version aux griottes, remplacez le rhum par le sirop des griottes au kirsch, supprimez le sucre. Déposez une vingtaine de griottes dans le moule avant d'y verser la pâte.

## *Gâteau aux pommes*

1 préparation de base à la crème fraîche
3 ou 4 belles pommes, un peu acides
1 zeste de citron

Procédez de la même façon que pour la recette de base ; ajoutez à la fin les pommes coupées en petits morceaux et le zeste de citron.
Mettez au four pendant 40 min à 180 °C (th 6/7).
Lorsque le gâteau est cuit, sortez-le du four et attendez une quinzaine de minutes avant de le démouler.



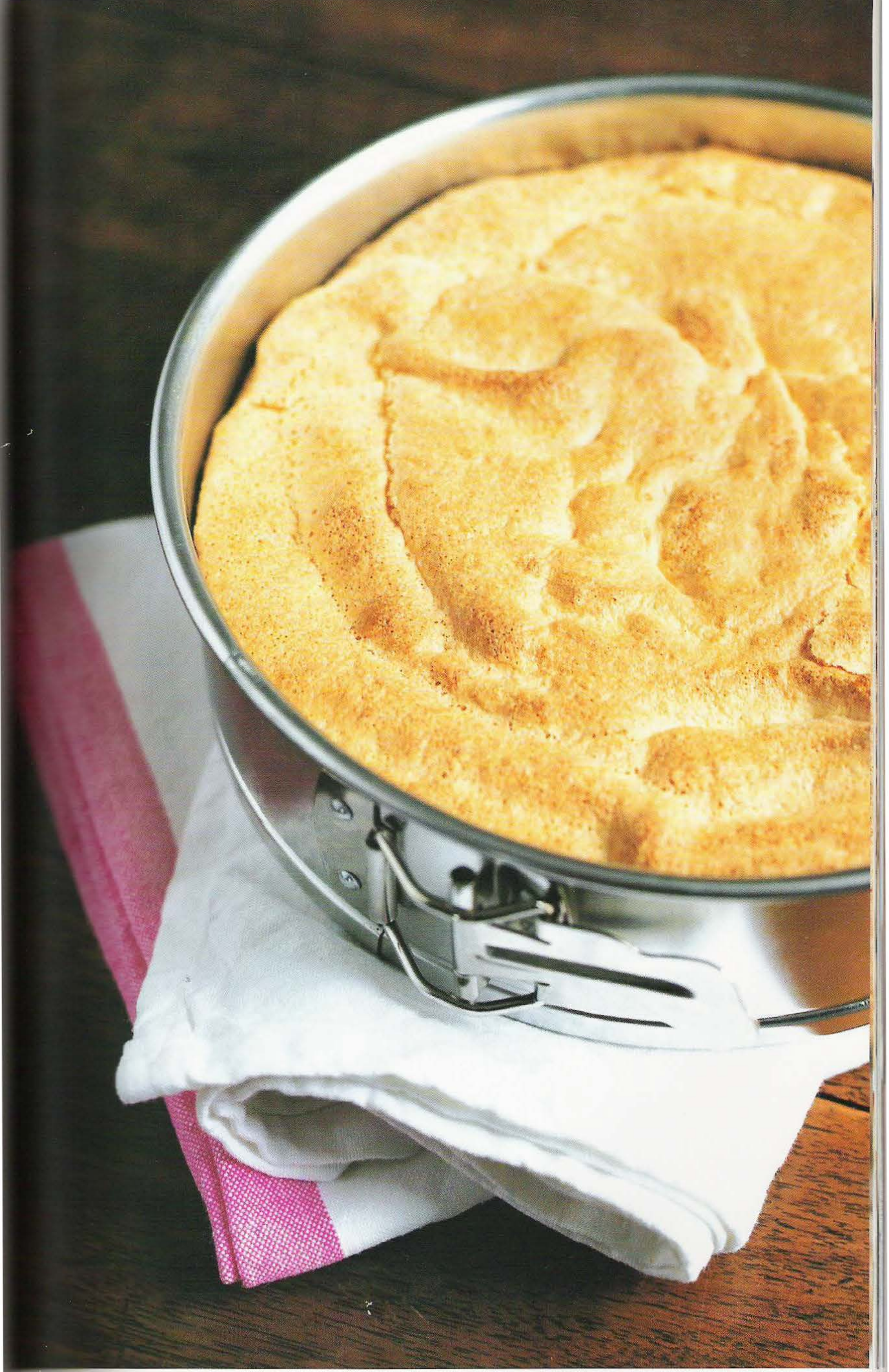
# Gâteau mousseline ou biscuit de Savoie

**Temps de préparation : 15 min**
**Temps de cuisson : 35 min**
**Pour 4 à 6 personnes**

125 g de sucre en poudre
65 g de fécule de pommes de terre
4 œufs
20 g de beurre pour le moule
1 pincée de sel

un moule rond à bord haut d'environ 22 cm de diamètre

Préchauffez le four à 150 °C (th 5).
Séparez les jaunes d'œufs des blancs. Fouettez vivement les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne légèrement mousseux. Pour cela, vous pouvez vous aider de votre batteur électrique.
Versez peu à peu la fécule dans la préparation. Mélangez bien.
Ajoutez la pincée de sel dans les blancs d'œufs et montez-les en neige ferme, puis incorporez-les peu à peu en vous aidant d'une spatule pour ne pas casser les œufs. Votre pâte doit être parfaitement lisse.
Beurrez soigneusement le moule, farinez-le et versez la pâte.
Mettez au four et laissez cuire pendant environ 35 min.



# Génoise

Vous pouvez avec la même recette préparer une génoise au chocolat. Il suffit de remplacer 30 g de farine par 30 g de cacao en poudre.

**Temps de préparation : 10 min**
**Temps de cuisson : 25 min**
**Pour 4 à 6 personnes**

4 œufs
125 g de sucre en poudre
125 g de farine
20 g de beurre pour le moule

un moule à manqué (bord haut) d'environ 22 cm de diamètre

Préchauffez le four à 150 °C (th 5).
Versez le sucre et les œufs dans un grand bol.
Faites chauffer une grande casserole d'eau.
Dès que l'eau frémit, déposez-y le bol. Fouettez jusqu'à ce que le mélange prenne du volume, puis ôtez le bol du bain-marie et continuez de battre encore quelques instants hors du feu.
Ajoutez alors peu à peu la farine tout en mélangeant et en soulevant la pâte avec une spatule.
Beurrez et farinez légèrement le moule puis garnissez-le de pâte. Lissez le dessus avec la spatule.
Mettez au four environ 25 min. La cuisson est terminée quand le gâteau prend une jolie couleur blond doré.
Démoulez la génoise dès la sortie du four et laissez-la refroidir sur une grille à pâtisserie.

## Biscuit chocolat

**Temps de préparation : 30 min**
**Temps de cuisson : 40 min**
**Pour 4 à 6 personnes**

1 biscuit de Savoie (voir page 64)
200 g de chocolat noir
2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
4 œufs

Recouvrez le chocolat d'eau bouillante pour le faire ramollir pendant 20 minutes.
Versez l'eau chaude du récipient pour ne conserver que le chocolat.
Ajoutez aussitôt la crème fraîche et mélangez.
Séparez les blancs d'œufs des jaunes.
Incorporez au chocolat les jaunes un à un.
Battez les blancs en neige à vitesse moyenne, ajoutez une pincée de sucre à mi-parcours en passant à la vitesse au-dessus.
Incorporez les blancs fermes au chocolat.
Réfrigérez pendant quelques heures.
Préparez un biscuit de Savoie dans un moule de 22 cm de diamètre. Démoulez-le dès la sortie du four. Laissez-le refroidir, puis coupez-le en deux dans l'épaisseur.
Garnissez de mousse au chocolat.
Recouvrez du second disque et mettez au frais.

## Moka

**Temps de préparation : 30 min**
**Temps de cuisson : 40 min**
**Pour 4 à 6 personnes**

biscuit de Savoie (voir page 64)
crème au beurre (voir page 20)
extrait de café

Préparez un biscuit de Savoie.
Démoulez-le dès sa sortie du four, et laissez-le refroidir.
Ouvrez-le en deux dans l'épaisseur.
Garnissez de crème au beurre et au café.
Recouvrez de l'autre moitié.
Enrobez de crème au beurre tout le gâteau et mettez au frais.

## Biscuit aux marrons

**Temps de préparation : 30 min**
**Temps de cuisson : 40 min**
**Pour 4 à 6 personnes**

1 biscuit de Savoie (voir page 64)
1 pot de crème de marrons
3 grosses meringues

Mixez les meringues.
Fouettez la crème de marrons.
Ajoutez les meringues mixées.
Ouvrez le biscuit de Savoie en deux.
Étalez la crème de marrons meringuée.
Recouvrez de l'autre moitié.
Faites chauffer un peu de crème de marrons avec de l'eau pour glacer le gâteau.

## Fraisier

**Temps de préparation : 30 min**
**Temps de cuisson : 40 min**
**Pour 4 à 6 personnes**

1 génoise (voir page 66)
500 g de fraises
1 pot de gelée de framboises
200 g de sucre en poudre
200 g de beurre
3 blancs d'œufs
kirsch

Préparez une génoise dans un moule à bord haut de 22 cm de diamètre. Dès qu'elle est cuite, démoulez-la et laissez-la refroidir.
Battez les blancs d'œufs avec le sucre dans un bol au bain-marie jusqu'à obtenir une mousse brillante.
Travaillez le beurre en crème et aromatisez-le avec du kirsch.
Incorporez délicatement les blancs battus à la crème au beurre.
Selon la hauteur de la génoise, découpez-la en deux ou trois dans l'épaisseur.
Étalez sur le premier disque de génoise une fine couche de gelée de framboises, puis une couche plus épaisse de crème au beurre.
Disposez les fraises coupées en deux et recouvrez du deuxième disque de génoise ; recouvrez de gelée de framboises, de crème et de fruits.
Posez dessus le dernier disque de pâte.
Pour décorer, vous pouvez napper le gâteau du reste de crème au beurre et de fraises.

## Biscuit au *lemon curd*

**Temps de préparation : 30 min**
**Temps de cuisson : 40 min**
**Pour 4 à 6 personnes**

1 biscuit de Savoie (voir page 64)
1 pot de *lemon curd*
3 blancs d'œufs
150 g de sucre
le jus d'un citron
2 cuillères à soupe de graines de pavot
sucre glace

Préparez un biscuit de Savoie, démoulez-le dès la sortie du four.
Au bain-marie, fouettez les blancs d'œufs avec le sucre jusqu'à obtenir une mousse brillante.
Travaillez à la spatule le *lemon curd*.
Incorporez délicatement les blancs battus et 1 cuillère à soupe de graines de pavot.
Ouvrez le biscuit de Savoie en deux.
Garnissez la base de mousse de citron.
Recouvrez du disque supérieur.
Diluez un peu de sucre glace dans un jus de citron. Versez sur le gâteau, saupoudrez du reste de graines de pavot.

# Quatre-quarts

Ce gâteau peut être décliné à l'infini suivant vos envies et votre placard !

**Temps de préparation : 15 min**
**Temps de cuisson : 35 à 40 min**
**Pour 4 personnes**

3 œufs moyens d'environ 60 g + 1 jaune d'œuf
le poids des œufs en farine
le poids des œufs en sucre
le poids des œufs en beurre salé tempéré, découpé en petits dés + 1 noix de beurre
1/2 sachet de levure chimique

un moule à manqué à bord haut, de 22 cm de diamètre

Préchauffez le four à 150 °C (th 5).
Beurrez soigneusement le moule. Déposez le beurre dans une grande jatte et travaillez-le en vous aidant d'une spatule, puis versez le sucre et fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse légèrement et devienne crémeux. Ajoutez les œufs et mélangez bien.
Mêlez rapidement la farine et la levure dans un grand bol et versez-les dans la jatte.
Votre pâte doit être parfaitement homogène. Versez-la dans le moule à manqué et mettez au four.
Laissez cuire le quatre-quarts environ 40 min. Vous vérifierez la cuisson en piquant l'intérieur de la pâte avec la pointe d'un couteau : elle doit ressortir sèche.
Laissez tiédir le gâteau avant de le démouler.

# Quatre-quarts à l'orange

**Temps de préparation : 15 min**
**Temps de cuisson : 35 à 40 min**
**Pour 4 personnes**

3 œufs moyens d'environ 60 g + 1 jaune d'œuf
le poids des œufs en farine
le poids des œufs en sucre
le poids des œufs en beurre salé tempéré, découpé en petits dés + 1 noix de beurre
2 cuillères à café de zeste d'orange râpé
1/2 sachet de levure chimique

un moule à manqué à bord haut, de 22 cm de diamètre

Préchauffez le four à 150 °C (th 5).
Beurrez soigneusement le moule.
Déposez le beurre dans une grande jatte et travaillez-le en vous aidant d'une spatule, puis versez le sucre et fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse légèrement et devienne crémeux. Ajoutez les œufs et mélangez bien.
Mêlez rapidement la farine et la levure dans un grand bol et versez-les dans la jatte.
Ajoutez le zeste d'orange râpé et mélangez encore. Votre pâte doit être parfaitement homogène.
Versez-la dans le moule à manqué et mettez au four.
Laissez cuire le quatre-quarts environ 40 min. Vous vérifierez la cuisson en piquant l'intérieur de la pâte avec la pointe d'un couteau : elle doit ressortir sèche.
Laissez tiédir le quatre-quarts avant de le démouler.

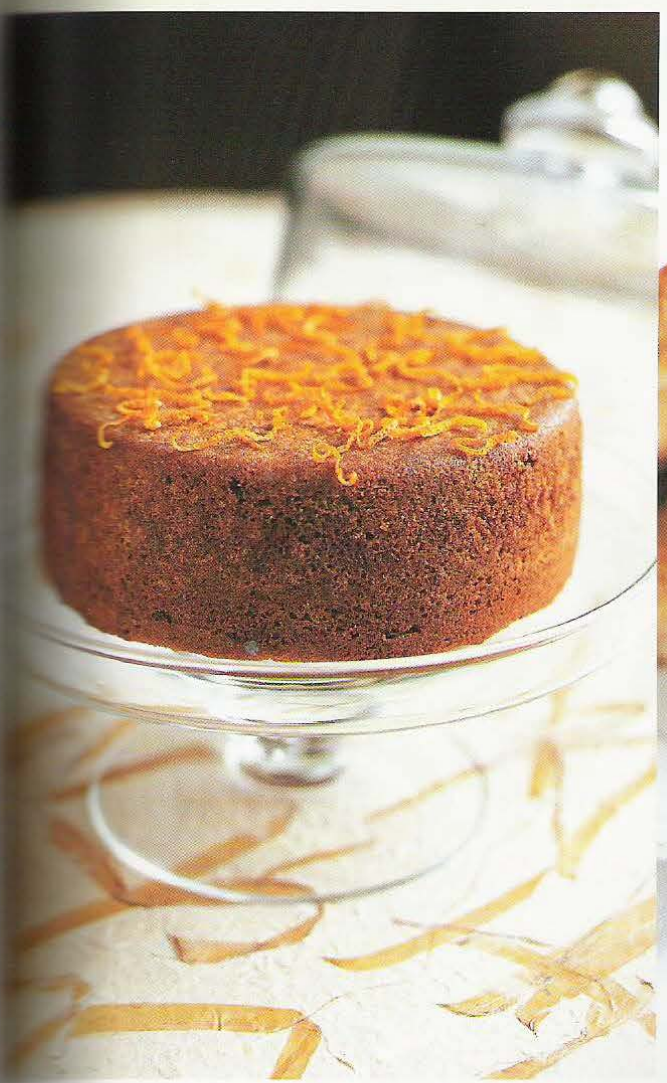
# Quatre-quarts aux pommes

**Temps de préparation : 15 min**
**Temps de cuisson : 35 à 40 min**
**Pour 4 personnes**

2 belles pommes
3 œufs moyens d'environ 60 g + 1 jaune d'œuf
le poids des œufs en farine
le poids des œufs en sucre
le poids des œufs en beurre salé tempéré, découpé en petits dés + 1 noix de beurre
1/2 sachet de levure chimique
le jus d'un citron

un moule à manqué à bord haut, de 22 cm de diamètre

Préchauffez le four à 150 °C (th 5).
Beurrez soigneusement le moule.
Épluchez les pommes, coupez-les en quartiers et ôtez le cœur et les pépins. Découpez les quartiers en petits dés et arrosez-les de jus de citron.
Déposez le beurre dans une grande jatte et travaillez-le en vous aidant d'une spatule, puis versez le sucre et fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse légèrement et devienne crémeux. Ajoutez les œufs et mélangez bien.
Tamisez et mélangez rapidement la farine et la levure dans un grand bol et versez-les dans la jatte. Votre pâte doit être parfaitement homogène. Ajoutez les dés de pommes et mélangez.
Versez la pâte dans le moule à manqué et mettez au four. Laissez cuire le quatre-quarts environ 40 min. Vous vérifierez la cuisson en piquant l'intérieur de la pâte avec la pointe d'un couteau : elle doit ressortir sèche.
Laissez tiédir le quatre-quarts avant de le démouler.



# Pain d'épice maison

**Temps de préparation : 15 min**
**Temps de cuisson : 50 min**
**Pour 6 personnes**

300 g de miel de sapin ou de châtaignier
250 g de farine complète
50 g de poudre d'amandes
10 cl de lait
1 œuf
20 g de beurre pour le moule
1 sachet de levure chimique
1 cuillère à soupe d'épices à pain d'épice en poudre
40 g d'écorce d'orange confite en petits dés

un moule à cake

Préchauffez le four à 170 °C (th 5/6).
Faites doucement chauffer le lait et le miel puis ôtez du feu dès le premier bouillon.
Mélangez la farine et la levure dans un bol. Puis ajoutez la poudre d'amandes, les épices à pain d'épice et les dés d'écorce d'orange confite. Mélangez bien et creusez un puits.
Versez peu à peu le mélange de lait et de miel sans cesser de remuer avec une cuillère.
Terminez en incorporant l'œuf.
Beurrez le moule, versez la pâte et mettez au four pendant environ 50 min.
Si vous ne disposez pas d'épices à pain d'épice, préparez vous-même votre mélange avec de la cannelle, du clou de girofle, du gingembre et de l'anis en poudre.

## Gâteau aux pépites de chocolat

**Temps de préparation : 10 min**
**Temps de cuisson : 40 min**
**Pour 4 à 6 personnes**

80 g de chocolat noir à 70 %
70 g de pépites de chocolat
1 cuillère à soupe de cacao en poudre
2 cuillères à soupe de poudre d'amandes
125 g de farine
110 g de beurre salé tempéré, découpé en petits dés + 20 g pour le moule
2 œufs
120 g de sucre glace
1/2 cuillère à café d'extrait de vanille
1/2 sachet de levure chimique

un moule carré ou un moule à cake

Préchauffez le four à 210 °C (th 7).
Beurrez soigneusement le moule. Mélangez la farine et la levure. Râpez le chocolat noir avec un économe.
Mélangez le beurre et le sucre glace à la spatule pour obtenir une crème onctueuse.
Incorporez peu à peu la poudre d'amandes, la farine enrichie de levure, le cacao en poudre, le chocolat râpé et les œufs sans cesser de mélanger.
Ajoutez la vanille et les pépites de chocolat.
Remplissez le moule de pâte, baissez la température du four à 180 °C (th 6) et faites cuire pendant environ 40 min.
Vous pouvez savourer ce gâteau tiède ou froid. Vous pouvez aussi l'arroser de 2 ou 3 cuillères à soupe de rhum à la sortie du four.

## Gâteau tout simple au chocolat amer

**Temps de préparation : 20 min**
**Temps de cuisson : 30 min**
**Pour 4 à 6 personnes**

200 g de chocolat noir
150 g de sucre
50 g de farine
150 g de beurre salé tempéré, découpé en petits dés + 20 g pour le moule
4 œufs
1 pincée de sel

un moule à tarte ou un moule carré

Préchauffez le four à 180 °C (th 6).
Beurrez soigneusement le moule.
Versez de l'eau à mi-hauteur d'une grande casserole et portez au frémissement.
Brisez le chocolat en morceaux et mettez-le à fondre au bain-marie dans un bol posé dans la casserole.
Cassez les œufs et séparez les blancs des jaunes. Battez fermement les blancs en neige avec une pincée de sel.
Mélangez grossièrement le beurre et le sucre ; ajoutez-y le chocolat fondu tout en continuant de mélanger, puis incorporez un à un les jaunes d'œufs sans cesser de remuer. Ajoutez la farine puis enfin les blancs d'œufs en trois fois ; lissez bien le mélange.
Remplissez le moule de pâte, baissez la température du four à 150 °C (th 5) et enfournez le gâteau. Laissez-le cuire pendant environ 30 min.
Démoulez le gâteau une fois tiédi : il serait en effet plus difficile de le démouler par la suite.

VARIANTE • Vous pouvez ajouter des amandes effilées ou des petits morceaux d'orange confite pour changer.

## Cake à la banane et au rhum

**Temps de préparation : 20 min**
**Temps de cuisson : 40 min**
**Pour 4 à 6 personnes**

2 bananes bien mûres
le jus d'un citron
250 g de farine
100 g de chocolat à 70 %
120 g de sucre en poudre
120 g de beurre salé tempéré, découpé en petits dés + 20 g pour le moule
2 œufs
1 sachet de levure
2 cl de rhum
1 cuillère à café d'extrait de vanille
1 pincée de sel

un moule à cake

Préchauffez le four à 180 °C (th 6).
Épluchez les bananes et écrasez-les soigneusement à la fourchette.
Versez le jus de citron et le rhum sur cette purée.
Dans un grand bol, travaillez le beurre et le sucre. Dès que votre mélange devient clair, ajoutez les œufs un à un et remuez.
Râpez le chocolat en vous aidant d'un économe.
Dans un autre bol, mélangez la farine et la levure. Ajoutez la pincée de sel puis versez ce mélange dans le bol de beurre et de sucre. Mélangez bien puis ajoutez la purée de banane et la vanille.
Beurrez soigneusement le moule, farinez-le et versez la pâte.
Déposez le cake sur une plaque et mettez-le au four. Laissez cuire pendant environ 40 min.
Renforcez le parfum du cake en l'arrosant de 3 à 4 cuillères à soupe de rhum à la sortie du four.

## Gâteau aux noix

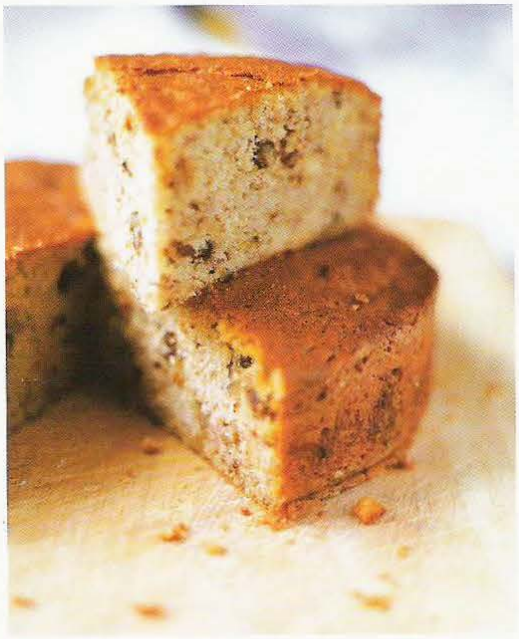
**Temps de préparation : 15 min**
**Temps de cuisson : 30 min**
**Pour 4 à 6 personnes**

170 g de cerneaux de noix concassés
4 œufs
50 g de farine
80 g de beurre salé + 20 g pour le moule
100 g de cassonade en poudre
1 pincée de sel

un moule rond à bord haut d'environ 22 cm de diamètre

Préchauffez le four à 210 °C (th 7).
Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Mélangez les jaunes et la cassonade en vous aidant d'un fouet.
Faites fondre le beurre à feu doux dans une petite casserole à fond épais, puis versez-le dans la préparation. Mélangez bien puis ajoutez peu à peu la farine et les cerneaux de noix.
Versez la pincée de sel dans les blancs d'œufs et montez-les en neige au batteur. Ajoutez-les peu à peu à la préparation en les enrobant doucement avec une spatule pour éviter de les casser.
Beurrez votre moule puis farinez-le légèrement. Ôtez l'excédent de farine en tapotant le moule retourné.
Mettez au four et laissez cuire environ 30 min. Laissez refroidir le gâteau avant de le démouler.

VARIANTE • Vous pouvez aussi confectionner un gâteau aux noisettes avec cette recette.



## Gâteau banane et noix

**Temps de préparation : 15 min**
**Temps de cuisson : 50 min**
**Pour 4 à 6 personnes**

220 g de farine
100 g de sucre en poudre
100 g de beurre salé tempéré, découpé en petits dés + 20 g pour le moule
2 œufs
3 bananes bien mûres
50 g de noix hachées
1 cuillère à café d'extrait de vanille
1/2 sachet de levure chimique

un moule à cake

Préchauffez le four à 180 °C (th 6).
Épluchez les bananes et écrasez-les à la fourchette.
Mélangez la farine et la levure dans un bol.
Mélangez dans le bol de votre mixeur les bananes, le beurre, le sucre, la farine, les œufs et la vanille, puis ajoutez les noix hachées.
Beurrez le moule et versez la pâte.
Mettez au four pendant environ 50 min.
Laissez refroidir une dizaine de minutes avant de démouler.
Ce gâteau est encore meilleur le lendemain.

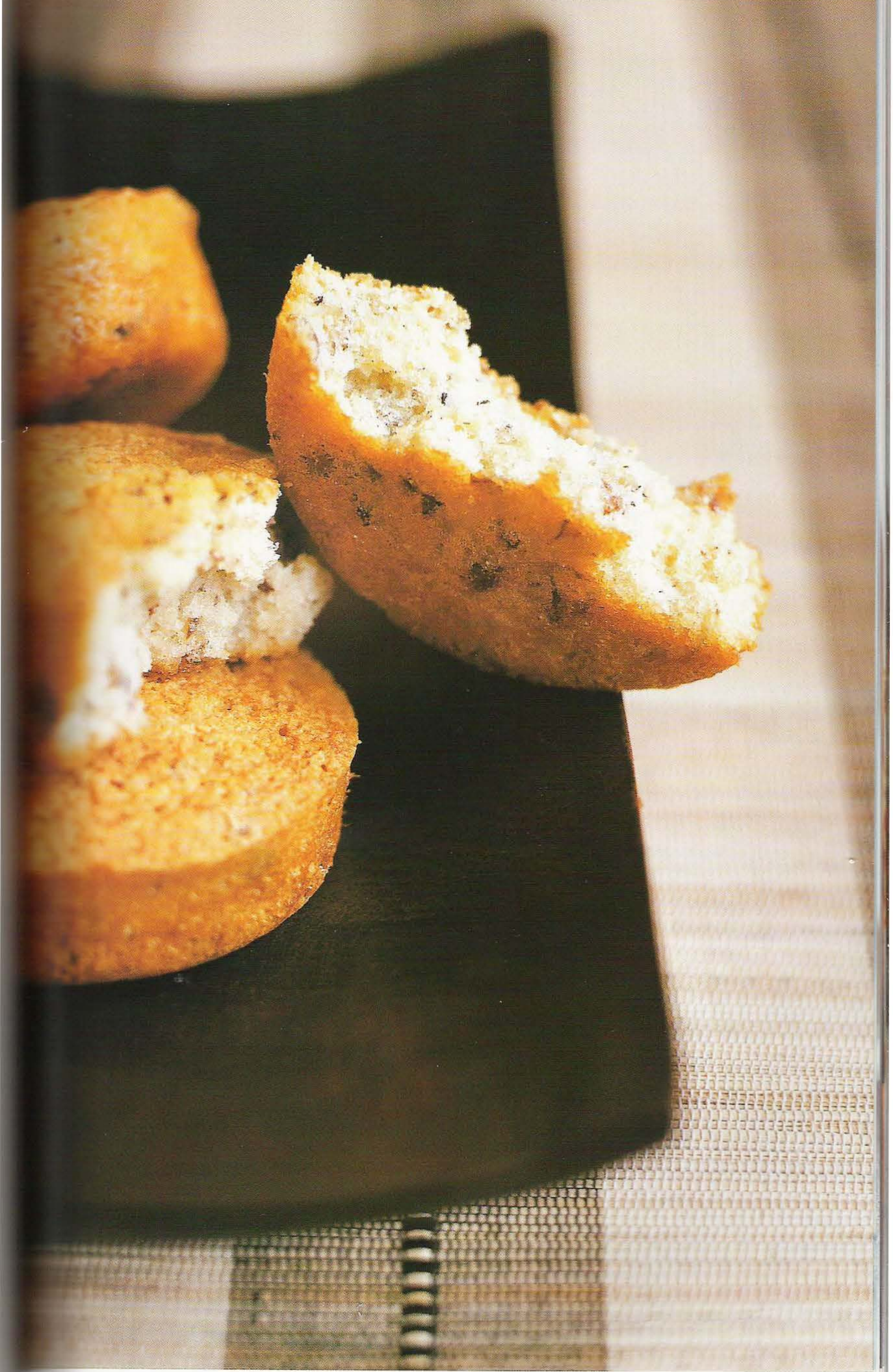
## Gâteau aux noisettes et au miel

**Temps de préparation : 10 min**
**Temps de cuisson : 25 min**
**Pour 4 à 6 personnes**

80 g de beurre + 20 g pour le moule
40 g de farine
45 g de noisettes hachées ou de poudre de noisettes
80 g de sucre en poudre
50 g de miel
3 œufs
1 pincée de sel

un moule à manqué à bord haut d'environ 22 cm de diamètre ou un assortiment de petits moules

Préchauffez le four à 180 °C (th 6).
Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes.
Ajoutez la pincée de sel dans les blancs et, à l'aide de votre fouet, montez-les en neige ferme.
Mélangez dans un grand bol le sucre, la farine, les jaunes d'œufs et les noisettes hachées.
Faites fondre le beurre et le miel dans une casserole à fond épais, puis versez-le dans le grand bol tout en continuant de mélanger.
Ajoutez alors délicatement les blancs en neige en vous aidant d'une spatule pour bien les enrober de pâte et ne pas les casser.
Beurrez le(s) moule(s) et versez-y la pâte.
Mettez au four pendant environ 25 min.
Laissez refroidir le gâteau avant de le démouler.



Gâteau aux noisettes et au miel

## Gâteau carottes et raisins

**Temps de préparation : 15 min**
**Temps de cuisson : 45 min**
**Pour 4 à 6 personnes**

325 g de farine
120 g de beurre salé tempéré, découpé en petits dés + 20 g pour le moule
400 g de carottes finement râpées
60 g de raisins secs
350 g de cassonade en poudre
1 cuillère à café de cannelle en poudre
1 cuillère à café de gingembre en poudre
1/4 de cuillère à café de noix de muscade râpée
3 cuillères à soupe de rhum
4 œufs
1 sachet de levure en poudre

un moule à cake ou un moule rond à bord haut

Préchauffez le four à 150 °C (th 5).
Faites tremper les raisins dans un bol avec le rhum.
Fouettez rapidement les œufs dans un grand bol, puis ajoutez le beurre et la cassonade et mélangez jusqu'à obtenir une crème onctueuse.
Mélangez la farine et la levure dans un autre bol puis versez-la en pluie dans le mélange beurre-œufs-sucre. Ajoutez les carottes, les raisins secs parfumés au rhum, la cannelle, le gingembre et la muscade et mélangez bien.
Beurrez soigneusement le moule et versez la pâte.
Mettez au four 45 min environ.
Laissez refroidir avant de démouler.
Vous pouvez déguster ce gâteau tiède ou froid. Il est excellent le lendemain.
Vous pouvez remplacer les raisins par 50 g de pignons ou 60 g de poudre d'amandes.

## Cake aux amandes et aux carottes

**Temps de préparation : 20 min**
**Temps de cuisson : 40 min**
**Pour 4 à 6 personnes**

120 g de farine
250 g d'amandes en poudre
120 g de cassonade en poudre
180 g de carottes râpées
5 œufs
le zeste râpé de 2 oranges non traitées
20 g de beurre pour le moule
1 pincée de sel

un moule à cake

Préchauffez le four à 210 °C (th 7).
Cassez les œufs en séparant les jaunes des blancs.
Mélangez la farine, les carottes râpées, les amandes en poudre et le zeste d'orange râpé dans un grand bol.
Fouettez les jaunes d'œufs et la cassonade dans un autre bol puis incorporez ce mélange dans le grand bol.
Ajoutez la pincée de sel dans les blancs et montez-les en neige en vous aidant du fouet de votre batteur électrique. Incorporez délicatement les blancs dans le grand bol.
Beurrez soigneusement le moule, farinez-le, versez-y la pâte puis mettez au four pendant environ 40 min.
Laissez refroidir le gâteau avant de le démouler.
Vous pouvez le servir saupoudré d'un peu de sucre glace.
Vous pouvez aussi parfumer votre gâteau avec 1/2 cuillère à café de graines de cardamome fraîchement moulues que vous ajouterez à la pâte.

# Cake au citron et aux amandes

**Temps de préparation : 20 min**
**Temps de cuisson : 40 min**
**Pour 4 à 6 personnes**

120 g de farine de maïs
200 g d'amandes en poudre
200 g de sucre en poudre
200 g de beurre salé tempéré, découpé en petits dés + 20 g pour le moule
3 œufs
le jus et le zeste d'un citron non traité
1/2 sachet de levure
1 pincée de sel

un moule à cake

Préchauffez le four à 180 °C (th 6).
Dans un grand bol, travaillez le beurre et le sucre. Dès que votre mélange devient clair, ajoutez les amandes en poudre puis les œufs un à un et mélangez. Ajoutez alors le jus de citron et le zeste.
Dans un autre bol, mélangez la farine et la levure. Ajoutez la pincée de sel puis versez ce mélange dans le bol de beurre, de sucre et de citron. Mélangez bien. Beurrez soigneusement le moule, farinez-le et versez la pâte.
Déposez le cake sur une plaque et mettez au four. Laissez cuire pendant environ 40 min.
Servez ce cake très frais.

## Gâteau vanille et marron

**Temps de préparation : 15 min**
**Temps de cuisson : 30 min**
**Pour 4 à 6 personnes**

500 g de purée de marrons au naturel
125 g de sucre en poudre
3 œufs
100 g de beurre salé + 20 g pour le moule
1 pincée de sel
2 cuillères à café d'extrait de vanille

un moule à charlotte

Préchauffez le four à 180 °C (th 6).
Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes.
Ajoutez la pincée de sel dans les blancs et, à l'aide de votre fouet électrique, montez-les en neige bien ferme.
Faites fondre doucement le beurre dans une petite casserole à fond épais.
Mélangez dans un grand bol la purée de marrons, les jaunes d'œufs, le sucre, le beurre fondu et la vanille liquide. Ajoutez alors délicatement les blancs en neige en vous aidant d'une spatule pour bien les enrober de pâte et ne pas les casser.
Beurrez le moule et garnissez-le de pâte.
Lissez la surface à la spatule.
Mettez au four et laissez cuire pendant 30 min environ.
Laissez refroidir le gâteau avant de le démouler.

CONSEIL • Servez ce gâteau très frais avec une crème anglaise ou de la crème fraîche épaisse.

## Gâteau marbré

**Temps de préparation : 15 min**
**Temps de cuisson : 30 min**
**Pour 4 à 6 personnes**

200 g de farine
100 g de sucre en poudre
100 g de beurre salé tempéré, découpé en petits dés + 20 g pour le moule
5 cl de lait
2 œufs
1/2 sachet de levure chimique
1 cuillère à soupe de cacao en poudre
1/2 sachet de sucre vanillé
1 pincée de sel

un moule à cake

Préchauffez le four à 210 °C (th 7).
Fouettez le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse légèrement et devienne mousseux. Vous pouvez pour cela vous aider du fouet électrique.
Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes.
Incorporez les jaunes au mélange beurre-sucre puis ajoutez peu à peu le lait tout en continuant de remuer.
Mélangez la farine et la levure dans un grand bol puis incorporez-les peu à peu dans la pâte.
Ajoutez la pincée de sel dans les blancs d'œufs et, à l'aide de votre fouet électrique, montez-les en neige très ferme.
Répartissez la pâte dans deux bols. Versez le sucre vanillé dans le premier et incorporez le cacao en poudre dans le second.
Ajoutez alors délicatement la moitié des blancs en neige dans la préparation parfumée à la vanille en vous aidant d'une spatule pour bien les enrober de pâte et ne pas les casser.
Faites de même avec le reste dans la pâte chocolatée. Beurrez le moule et farinez-le légèrement. Versez une couche de pâte à la vanille puis couvrez de pâte parfumée au chocolat et alternez ainsi avec le reste de pâte.
Mettez au four pendant 10 min, puis baissez le four à 180 °C (th 6) et laissez cuire encore 20 min.
Démoulez le gâteau et laissez-le refroidir sur une grille à pâtisserie.

## Cake aux raisins et au gingembre

**Temps de préparation : 20 min**
**Temps de cuisson : 40 min**
**Pour 4 à 6 personnes**

250 g de farine
150 g de raisins secs
120 g de sucre en poudre
120 g de beurre salé tempéré, découpé en petits dés + 20 g pour le moule
2 œufs
1 sachet de levure
2 cl de rhum
1 cuillère à soupe de gingembre en poudre
1 pincée de sel

un moule à cake

Déposez les raisins dans un bol et arrosez-les de rhum.
Préchauffez le four à 180 °C (th 6).
Dans un grand bol, travaillez le beurre et le sucre. Dès que votre mélange devient clair, ajoutez les œufs un à un et remuez.
Dans un autre bol, mélangez la farine et la levure. Ajoutez la pincée de sel et la poudre de gingembre puis versez ce mélange dans le bol de beurre et de sucre. Mélangez bien puis ajoutez les raisins.
Beurrez soigneusement le moule, farinez-le et versez la pâte.
Déposez le cake sur une plaque et mettez au four. Laissez cuire pendant environ 40 minutes.
Vous pouvez remplacer les raisins secs par des zestes d'orange confits.

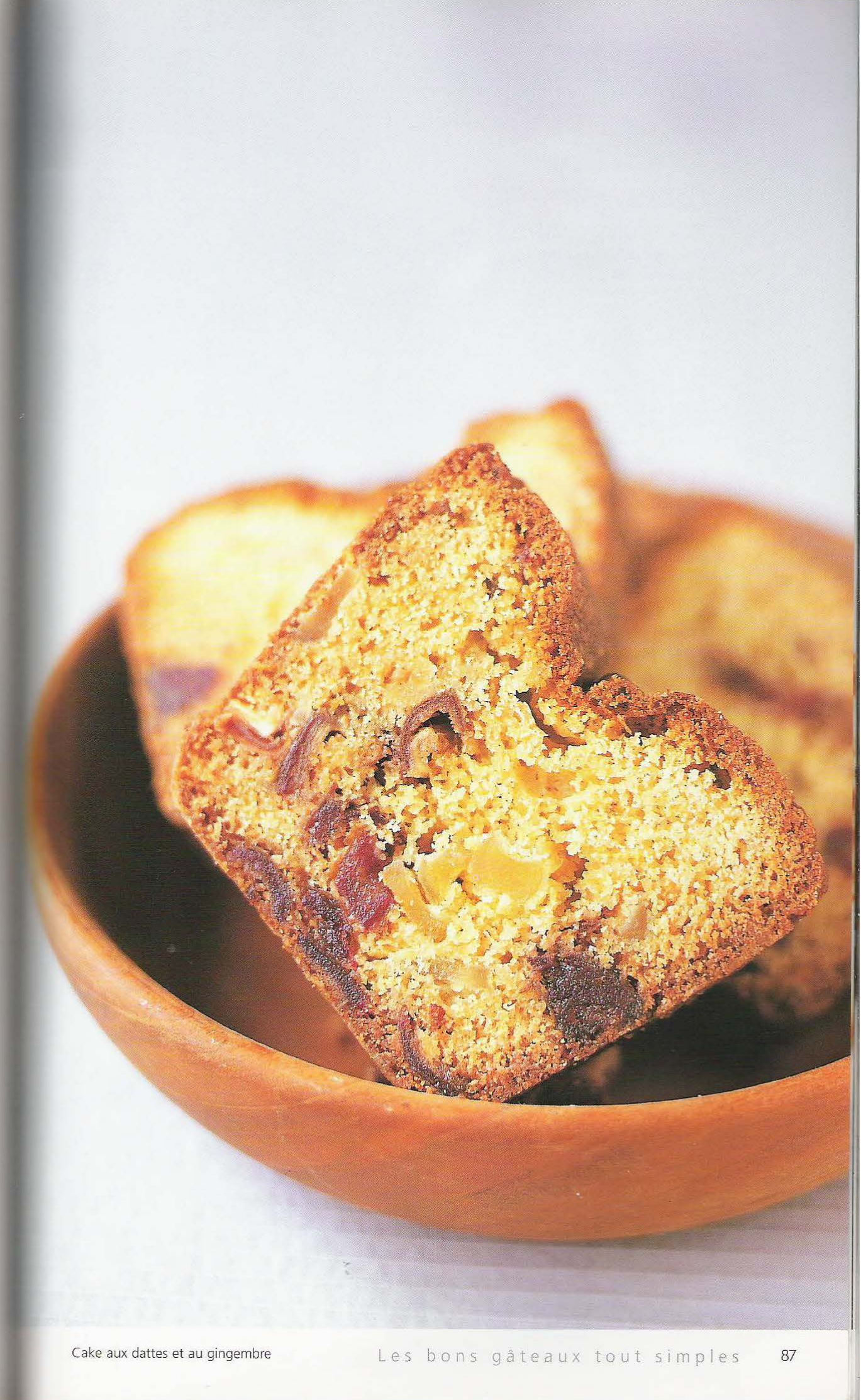
## Cake aux dattes et au gingembre

**Temps de préparation : 10 min**
**Temps de cuisson : 50 min**
**Pour 4 à 6 personnes**

250 g de farine
150 g de sucre en poudre
180 g de beurre salé tempéré, découpé en petits dés + 20 g pour le moule
20 cl de lait
2 œufs
100 g de dattes dénoyautées
1 cuillère à café d'extrait de vanille
2 cuillères à soupe de dés de gingembre confit
1/2 sachet de levure chimique

un moule à cake

Préchauffez le four à 180 °C (th 6).
Hachez les dattes au couteau. Mélangez la farine et la levure dans un bol.
Mélangez dans un grand bol le beurre avec le sucre, puis ajoutez la farine en pluie. Incorporez les œufs, les dattes hachées, la vanille puis le lait sans cesser de remuer. Ajoutez enfin les dés de gingembre confit. Beurrez le moule et versez la pâte.
Mettez au four pendant environ 50 min.
Laissez refroidir avant de démouler.



# Cake anglais aux fruits confits

**Temps de préparation : 20 min**
**Temps de cuisson : 45 min**
**Pour 4 à 6 personnes**

250 g de farine
150 g de fruits confits, découpés en petits dés (cerises, abricots secs, figues...)
80 g de raisins secs
120 g de sucre en poudre
120 g de beurre salé tempéré, découpé en petits dés + 20 g pour le moule
2 œufs
1 sachet de levure
2 cl de rhum

un moule à cake

Déposez les raisins dans un bol et arrosez-les de rhum.
Préchauffez le four à 210 °C (Th 7).
Dans un grand bol, mélangez le beurre et le sucre en poudre. Dès que votre mélange devient clair, ajoutez les œufs un à un et mélangez de nouveau.
Dans un autre bol, mélangez la farine et la levure puis versez en pluie dans le bol de beurre et de sucre tout en remuant vivement avec une spatule. Incorporez alors les raisins et les dés de fruits confits.
Beurrez soigneusement votre moule à cake, farinez-le et versez-y la pâte.
Déposez le cake sur une plaque et mettez au four. Faites cuire pendant environ 10 minutes puis baissez la température à 160 °C (th 5/6) et laissez cuire environ 35 minutes.
Servez tiède ou froid à l'heure du thé.

# Cake à la noix de coco et au chocolat

**Temps de préparation : 15 min**
**Temps de cuisson : 45 min**
**Pour 4 à 6 personnes**

250 g de farine
100 g de chocolat noir
30 g de chocolat en poudre
80 g + 2 cuillères à soupe de noix de coco râpée
15 cl d'huile
3 œufs
100 g de cassonade en poudre
4 cuillères à soupe de lait
1/2 cuillère à café d'extrait de vanille
1/2 sachet de levure chimique
2 pincées de sel
20 g de beurre pour le moule

un moule à cake

Préchauffez le four à 180 °C (th 6).
Râpez le chocolat noir.
Mélangez dans un grand bol la farine et la levure. Ajoutez une pincée de sel.
Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Réservez-les dans deux bols.
Mélangez la cassonade et les jaunes d'œufs en vous aidant d'un fouet.
Versez l'huile puis la farine tout en continuant de mélanger le tout, ajoutez ensuite la vanille, le lait, les 80 g de noix de coco râpée, le chocolat en poudre et le chocolat râpé.
Ajoutez l'autre pincée de sel dans les blancs et montez-les en neige en vous aidant de votre fouet. Incorporez-les en douceur dans le mélange sans casser les blancs. Aidez-vous pour cela d'une spatule.
Beurrez votre moule à cake et versez votre préparation. Parsemez le dessus avec les 2 cuillères de noix de coco râpée.
Mettez au four. Baissez le four à 150 °C (th 5) après 10 min et laissez cuire encore 35 min environ. Vérifiez la cuisson en piquant l'intérieur avec la lame d'un couteau. Celle-ci doit ressortir sèche.
Démoulez le cake et laissez-le refroidir sur une grille à pâtisserie.

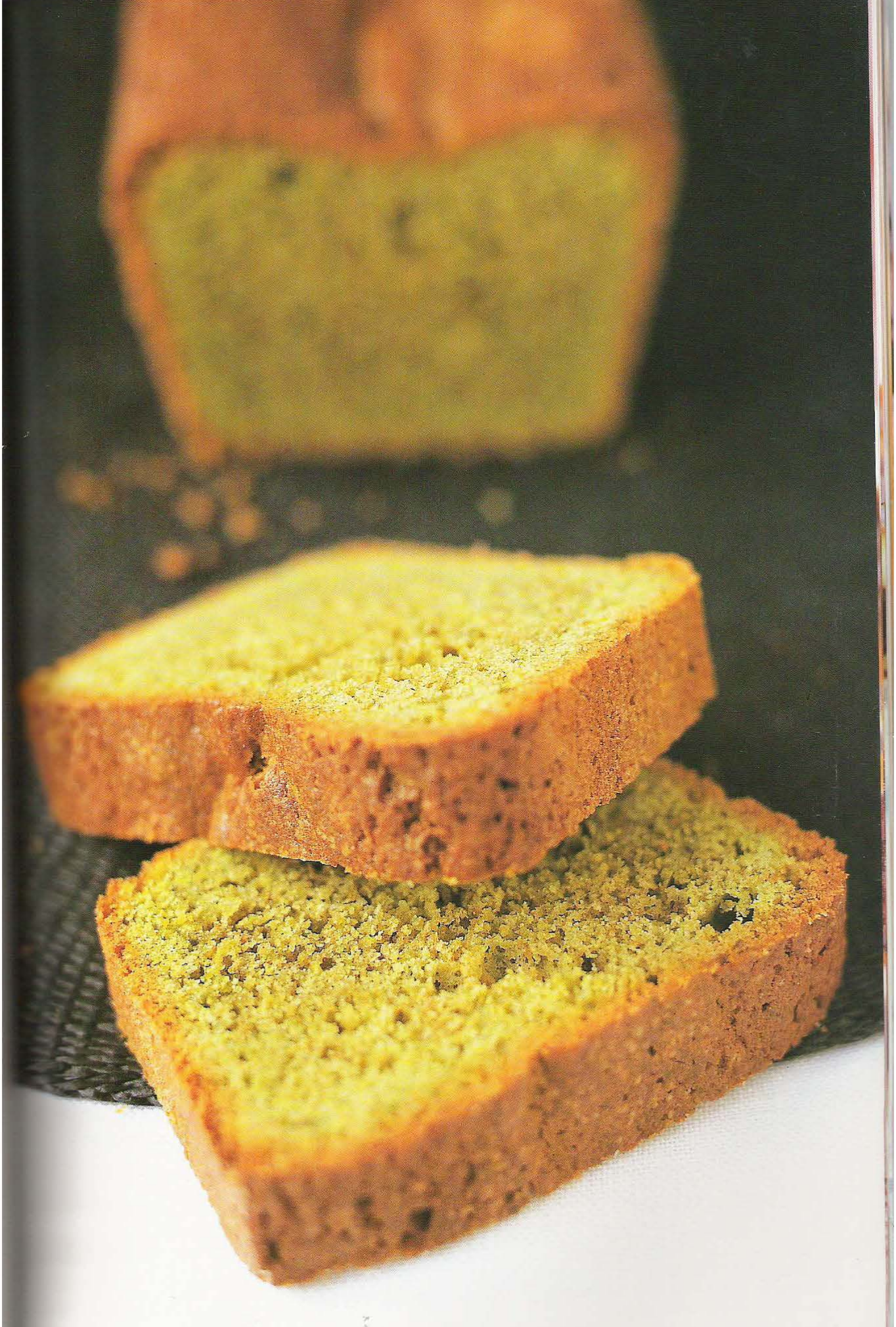
# Cake au thé vert

**Temps de préparation : 15 min**
**Temps de cuisson : 40 min**
**Pour 4 à 6 personnes**

100 g de beurre salé tempéré, découpé en petits dés + 20 g pour le moule
100 g de sucre glace
120 g de farine
2 œufs
50 g de poudre d'amandes
5 g de levure chimique
2 cuillères à café de thé vert en poudre
1 pincée de sel

un moule à cake

Préchauffez le four à 210 °C (th 7).
Mélangez la farine, la levure et le thé vert dans un bol.
Cassez les œufs en séparant les jaunes des blancs.
Fouettez les jaunes et le sucre glace dans un grand bol puis ajoutez la poudre d'amandes.
Incorporez ensuite les dés de beurre jusqu'à ce que le mélange devienne lisse.
Versez la pincée de sel dans les blancs puis montez-les en neige en vous aidant du fouet de votre batteur électrique.
Ajoutez la farine dans le grand bol puis incorporez peu à peu les blancs en neige.
Beurrez le moule et versez-y la pâte.
Mettez au four, baissez la température à 160 °C (th 5/6).
Laissez cuire environ 40 min. À la sortie du four, attendez une dizaine de minutes avant de démouler et de laisser le cake refroidir sur une grille à pâtisserie.



# Clafoutis aux cerises

Le clafoutis, c'est beaucoup plus qu'une pâtisserie, c'est de l'enfance qui se mange!

**Temps de préparation : 10 min**
**Temps de cuisson : 30 min**
**Pour 4 à 6 personnes**

600 g de cerises
40 g de beurre salé + 20 g pour le moule
4 œufs
20 cl de lait
100 g de farine
60 g de sucre en poudre
1 sachet de sucre vanillé
1 pincée de sel
sucre glace

un plat à gratin

Préchauffez le four à 210 °C (th 7).
Lavez rapidement les cerises sous un filet d'eau fraîche, équeutez-les et égouttez-les.
Faites fondre le beurre dans une petite casserole à fond épais.
Mélangez dans un grand bol la farine, le sucre, le sel et le sucre vanillé. Cassez les œufs et incorporez-les peu à peu, puis versez le lait petit à petit tout en continuant de mélanger. Ajoutez le beurre fondu.
Beurrez grassement le plat, rangez les cerises puis versez la pâte à clafoutis.
Mettez au four pendant 10 min, puis baissez la température à 180 °C (th 6) et laissez cuire encore 20 min.
Servez ce clafoutis aux cerises tiède ou froid, simplement saupoudré d'un peu de sucre glace.

# Clafoutis aux poires

**Temps de préparation : 10 min**
**Temps de cuisson : 30 min**
**Pour 4 à 6 personnes**

4 poires bien mûres
40 g de beurre salé + 20 g pour le moule
4 œufs
20 cl de lait
100 g de farine
60 g de sucre en poudre
1 sachet de sucre vanillé
1 pincée de cannelle en poudre
5 cl de rhum
1 pincée de sel
sucre glace

un plat à gratin

Préchauffez le four à 210 °C (th 7).
Lavez les poires, épluchez-les, coupez-les en quartiers, ôtez le cœur et les pépins puis détaillez-les en tranches fines. Beurrez le plat et rangez les tranches de poires.
Faites fondre le beurre dans une petite casserole à fond épais.
Mélangez dans un grand bol la farine, le sucre, le sel, la cannelle en poudre et le sucre vanillé. Incorporez peu à peu les œufs entiers, puis versez le lait petit à petit tout en continuant de mélanger. Ajoutez le beurre fondu et le rhum. Votre pâte doit être bien lisse. Versez-la ensuite sur les poires.
Mettez au four pendant 10 min, puis baissez la température à 180 °C (th 6) et laissez cuire encore 20 min.
Servez ce clafoutis aux poires tiède ou froid, simplement saupoudré d'un peu de sucre glace.

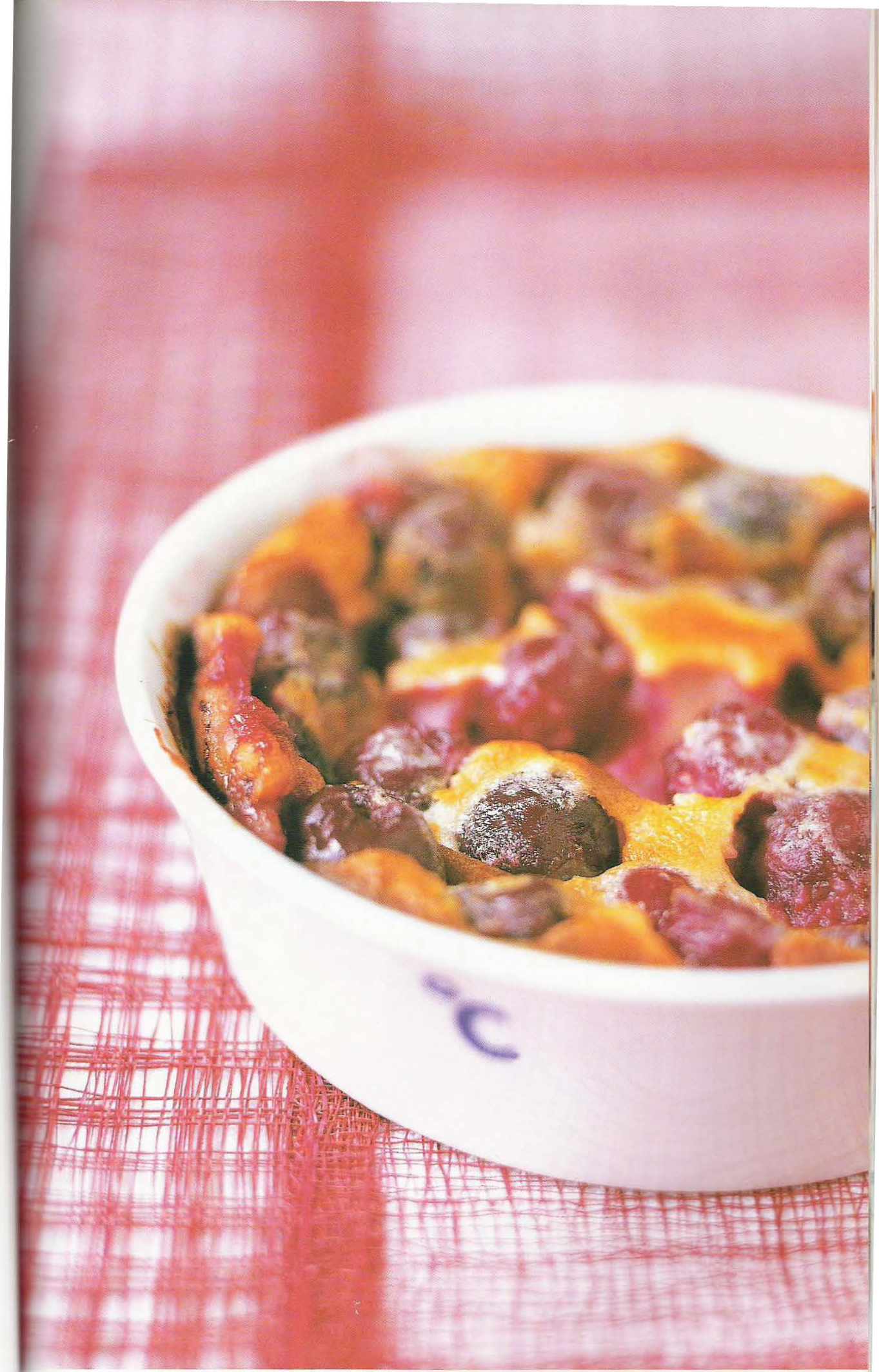
# Clafoutis aux abricots

**Temps de préparation : 10 min**
**Temps de cuisson : 30 min**
**Pour 4 à 6 personnes**

600 g d'abricots
40 g de beurre salé + 20 g pour le moule
4 œufs
20 cl de lait
100 g de farine
60 g de sucre en poudre
1 sachet de sucre vanillé
1 pincée de gingembre
1 pincée de sel
sucre glace

un plat à gratin

Préchauffez le four à 210 °C (th 7).
Lavez rapidement les abricots, essuyez-les dans un torchon, puis coupez-les en deux. Ôtez le noyau.
Beurrez le plat et rangez les oreillons d'abricots, face bombée vers le haut.
Faites fondre tout doucement le beurre dans une petite casserole à fond épais.
Mélangez dans un grand bol la farine, le sucre, le sel, le gingembre et le sucre vanillé. Incorporez peu à peu les œufs entiers.
Versez le lait petit à petit tout en continuant de mélanger puis ajoutez le beurre fondu.
Votre pâte doit être bien lisse. Versez-la ensuite sur les abricots.
Mettez au four pendant 10 min, puis baissez la température à 180 °C (th 6) et laissez cuire encore 20 min.
Servez ce clafoutis aux abricots tiède ou froid, simplement saupoudré d'un peu de sucre glace.



Clafoutis aux cerises

# Kouign amann

Le secret d'un bon kouign amann ?
Du beurre, encore du beurre, toujours du beurre et un feuilletage réalisé avec de la pâte à pain.

**Temps de préparation : 10 min et 3 x 30 min**
**Temps de cuisson : 30 min**
**Pour 4 à 6 personnes**

**200 g de pâte à pain (à demander à votre boulanger)**
**120 g de beurre salé tempéré**
**110 g de sucre en poudre + 20 g pour saupoudrer**

un moule à bord haut d'environ 28 cm de diamètre

Étalez la pâte en un grand carré. Déposez le beurre sur la pâte et aplatissez-le puis saupoudrez de sucre. Ramenez les bords de la pâte vers le centre en couvrant le beurre et le sucre.
Étalez de nouveau la pâte avec le rouleau à pâtisserie de façon à lui donner cette fois une forme rectangulaire. Repliez le tiers inférieur de la pâte vers le milieu et repliez ensuite la partie supérieure sur le rectangle obtenu. Laissez reposer la pâte 30 min. Faites pivoter d'un quart de tour votre pâte et aplatissez-la avec le rouleau.
Pliez de nouveau en trois et laissez reposer encore 30 min.
Faites encore pivoter la pâte d'un quart de tour, pliez-la et aplatissez-la au rouleau et laissez reposer encore 30 min.
Préchauffez le four à 210 °C (th 7).
Donnez une forme de disque à votre pâte en vous aidant de votre rouleau à pâtisserie.
Beurrez le moule et déposez la pâte.
Humidifiez avec un peu d'eau et saupoudrez de sucre. Mettez au four pendant 30 min.
Savourez tiède.

# Far breton aux pruneaux

***Temps de préparation : 15 min***
**Temps de cuisson : 30 min**
***Pour 4 à 6 personnes***

75 cl de lait entier
4 œufs
180 g de pruneaux dénoyautés
100 g de sucre en poudre
4 cuillères à soupe de farine
50 g de beurre salé + 20 g pour le moule
1 cuillère à soupe de rhum
1 gousse de vanille

un plat à gratin

Préchauffez le four à 210 °C (th 7).
Versez le lait dans une casserole à fond épais.
Fendez la gousse de vanille dans la longueur et déposez-la dans le lait.
Portez le lait au frémissement et ôtez aussitôt la casserole du feu. Grattez l'intérieur de la gousse de vanille avec la pointe d'un couteau et versez les grains dans la casserole.
Remettez la gousse de vanille.
Laissez infuser et refroidir à température ambiante.
Beurrez un plat allant au four.
Déposez les pruneaux dénoyautés.
Mélangez la farine et le sucre dans un grand bol.
Ôtez la gousse de vanille du lait, cassez les œufs et ajoutez-les au lait. Fouettez le tout puis incorporez ce mélange dans le bol farine-sucre.
Faites fondre le beurre dans une petite casserole et ajoutez-le au mélange avec le rhum.
Versez la pâte dans le plat et mettez au four pendant 30 min environ.
Le far va peu à peu prendre une jolie couleur dorée.
Servez tiède ou bien froid.
Si vous souhaitez donner encore plus de moelleux et de saveur à vos pruneaux, mettez-les à tremper 20 min dans un peu d'eau tiède et de rhum.

# Kouglof

Le secret d'un bon kouglof ? Les ingrédients doivent tous être à température ambiante. L'idéal est bien sûr d'avoir aussi un vrai moule à kouglof ; mais rassurez-vous, vous pouvez en confectionner d'excellents dans un simple moule à brioche.

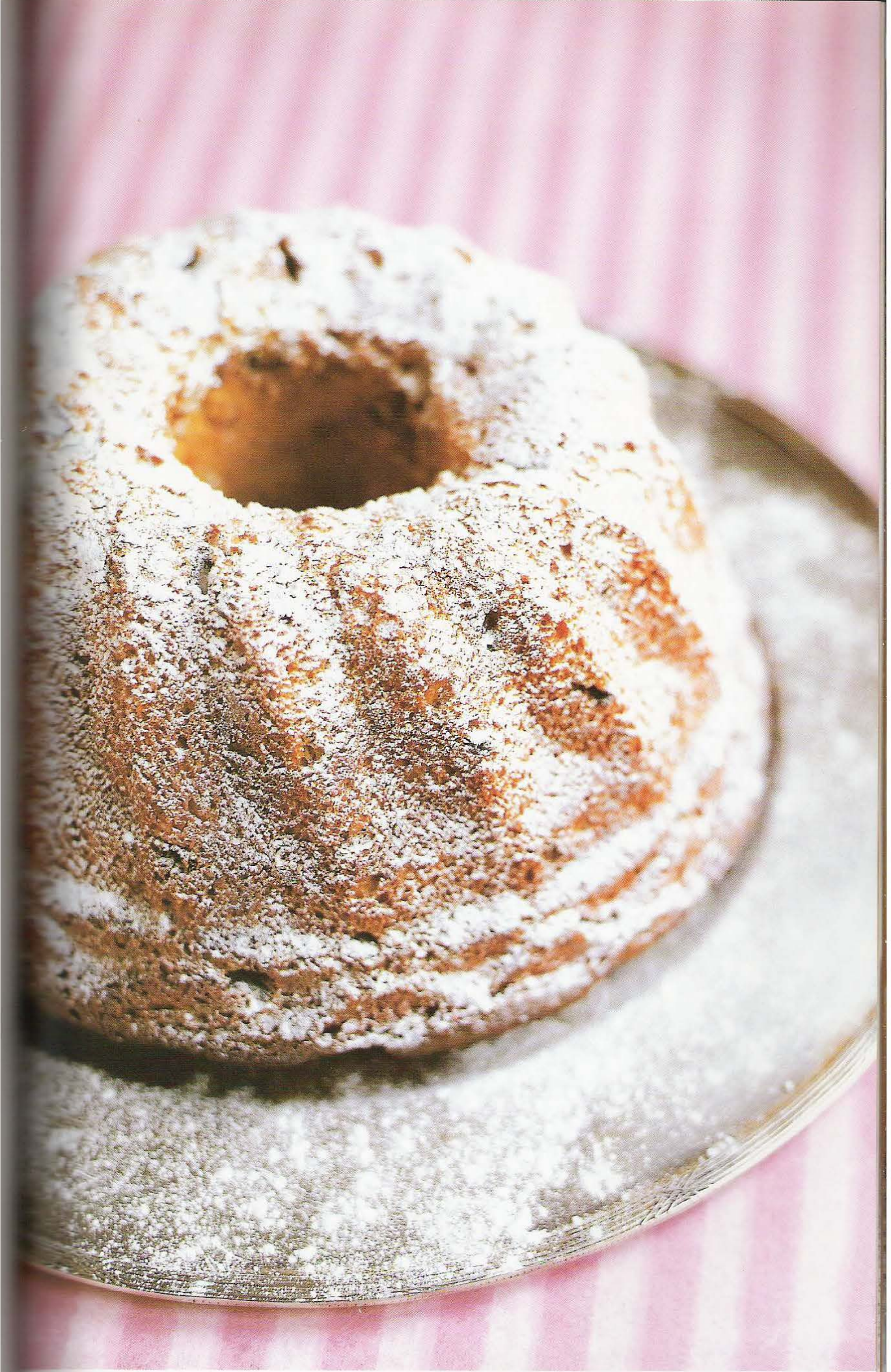
**Temps de préparation : 15 min**
**Temps de cuisson : 50 min**
**Pour 4 à 6 personnes**

300 g de farine
100 g de beurre salé tempéré, découpé en petits dés + 20 g pour le moule
60 g de sucre semoule
15 cl de lait entier
1 œuf
60 g de raisins secs
1 cuillère à soupe de kirsch
1 sachet de levure de boulanger sèche
1/2 cuillère à café de sel
10 cl d'eau

un moule à kouglof ou un moule à brioche

Mettez les raisins dans un bol, puis versez le kirsch et 1 cuillère à soupe d'eau.
Délayez la levure dans 2 cuillères à soupe d'eau tiède et laissez-la gonfler une dizaine de minutes.
Mettez la farine, le sucre, le sel, le lait, la levure et l'œuf dans le bol de votre robot et pétrissez rapidement avec la lame. Ajoutez les dés de beurre jusqu'à ce que le mélange se transforme en une pâte bien lisse et élastique.
Ajoutez les raisins et pétrissez quelques instants.
Beurrez soigneusement le moule et remplissez-le de pâte.
Couvrez d'un torchon et laissez la pâte gonfler doucement pendant environ 3 h à température ambiante.
Préchauffez le four à 210 °C (th 7).
Enfournez, baissez aussitôt la température à 180 °C (th 6) et laissez cuire environ 50 min.
Démoulez et savourez le kouglof froid avec un café ou un chocolat chaud.

CONSEIL • Vous pouvez parsemer 50 g d'amandes entières sur les parois beurrées du moule avant de verser la pâte. Il n'en sera que plus joli.



## Brioche aux pralines roses

**Temps de préparation : 25 min**
**Temps de cuisson : 40 min**
**Pour 4 à 6 personnes**

250 g de farine
125 g de beurre salé tempéré, découpé en petits dés + 20 g pour le moule
100 g de pralines roses
2 œufs moyens + 1 jaune
5 cl de lait tiède
2 cuillères à soupe de sucre semoule
1 sachet de levure de boulanger sèche

un moule à brioche ou un moule à cake

Délayez la levure dans le lait tiède. Versez la farine, les œufs, le sucre et la levure mouillée de lait dans le bol de votre robot. Pétrissez à vitesse moyenne puis ajoutez les dés de beurre. Pétrissez encore jusqu'à ce que le mélange soit parfaitement lisse.
Formez une boule de votre pâte et déposez-la dans un endroit tiède (près d'un radiateur par exemple) en la couvrant d'un torchon. Laissez-la doubler de volume (ce qui prendra au moins 1 h) puis ajoutez les pralines roses et travaillez-la avec les mains quelques minutes. Beurrez le moule et déposez-y la pâte. Couvrez de nouveau d'un torchon et laissez reposer encore 1 h dans un endroit tiède.
Préchauffez le four à 180/190 °C (th 6/7). Enfournez la brioche et laissez cuire environ 40 min.
Dix minutes avant la fin de la cuisson, baissez légèrement la température de votre four pour éviter que la brioche ne brûle sur le dessus. Laissez tiédir avant de démouler.

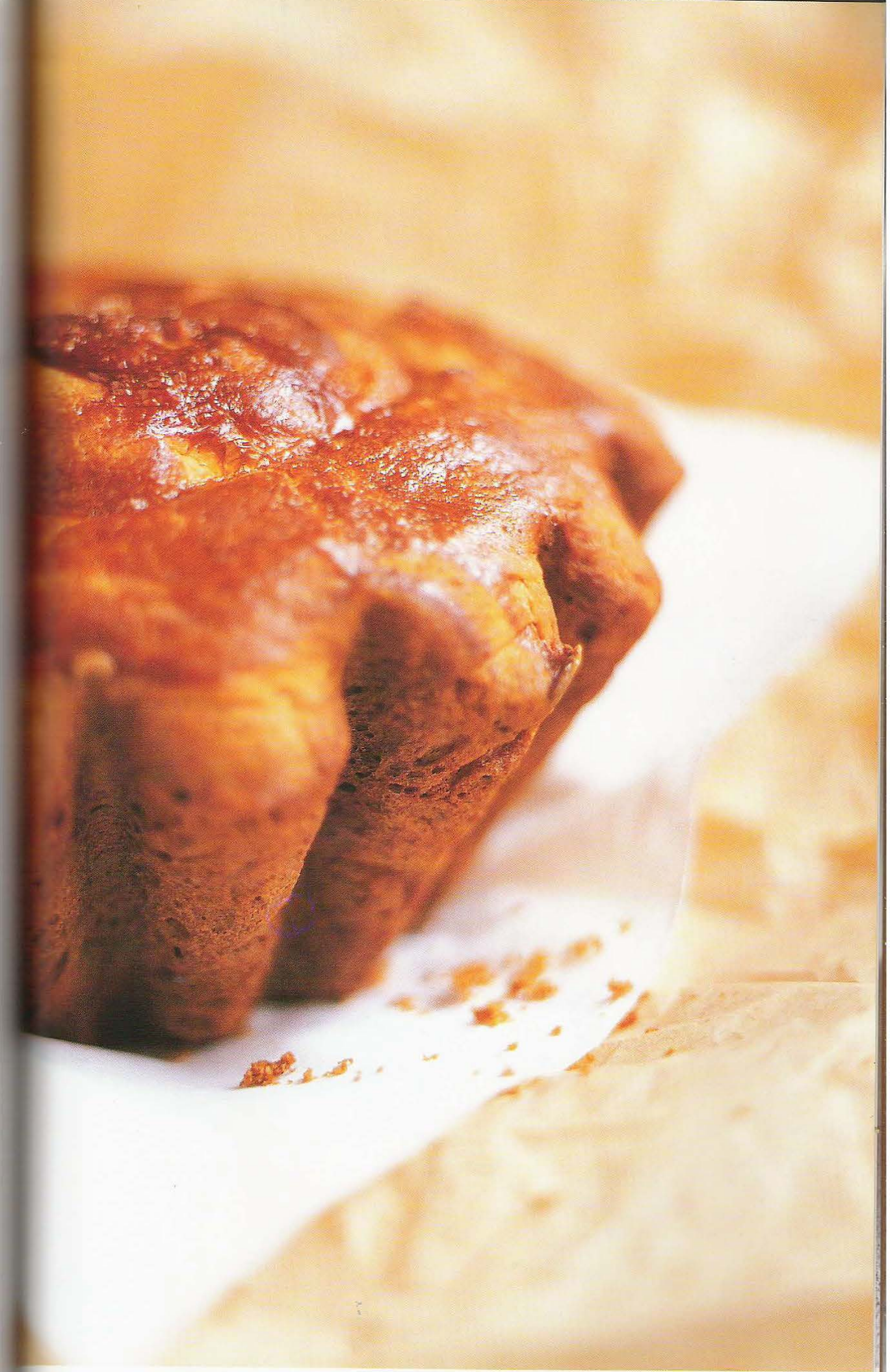
## Brioche pur beurre

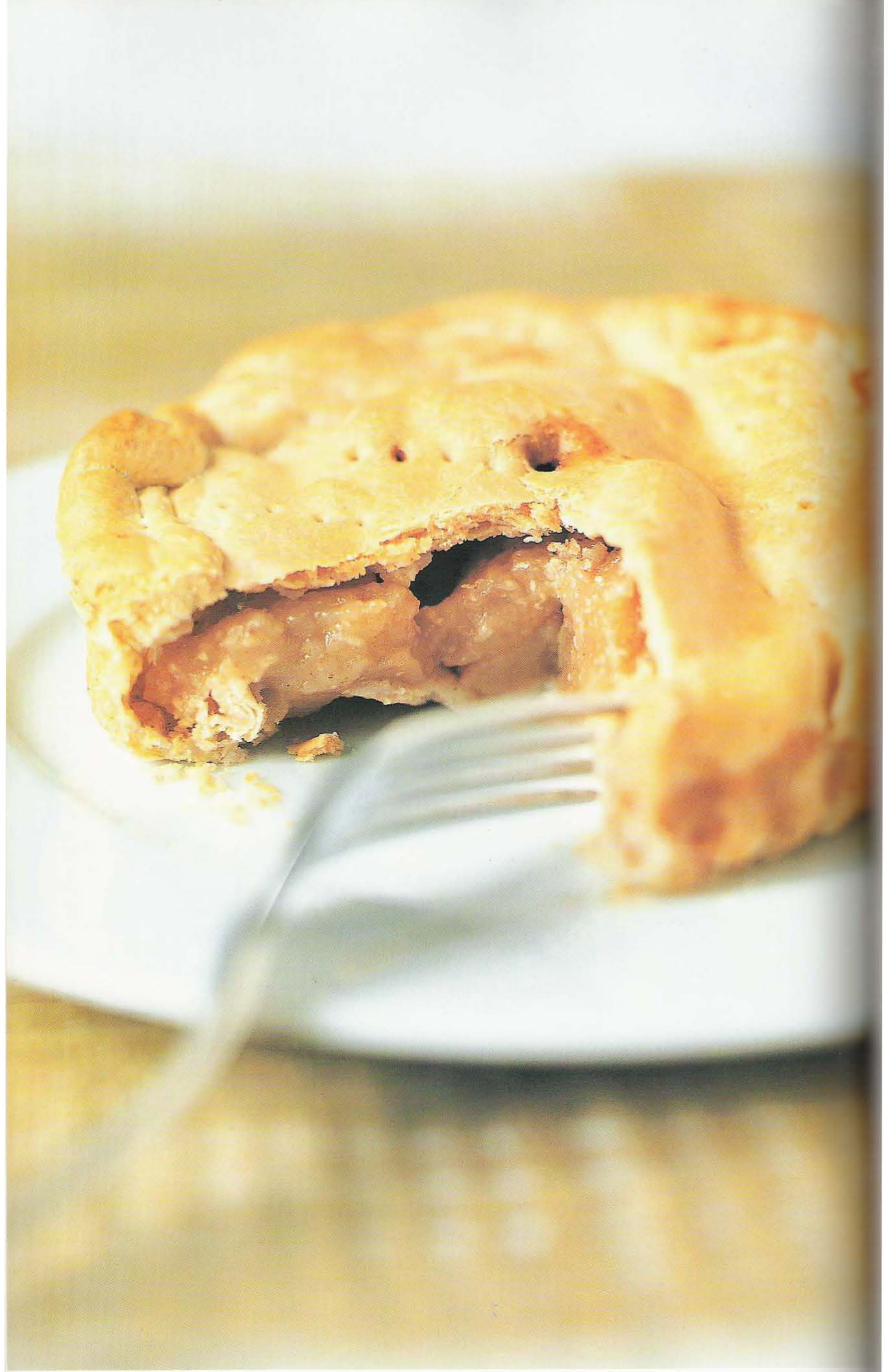
**Temps de préparation : 20 min**
**Temps de cuisson : 40 min**
**Pour 4 à 6 personnes**

250 g de farine
125 g de beurre salé tempéré, découpé en petits dés + 20 g pour le moule
2 œufs moyens + 1 jaune
5 cl de lait tiède
2 cuillères à soupe de sucre semoule en poudre
1 sachet de levure de boulanger sèche

un moule à brioche ou un moule à cake

Délayez la levure dans le lait tiède. Versez la farine, les œufs, le sucre et la levure mouillée de lait dans le bol de votre robot. Pétrissez à vitesse moyenne puis ajoutez les dés de beurre. Pétrissez encore jusqu'à ce que le mélange soit parfaitement lisse.
Formez une boule de votre pâte et déposez-la dans un endroit tiède (près d'un radiateur par exemple) en la couvrant d'un torchon. Laissez-la doubler de volume (ce qui prendra au moins 1 h) puis travaillez-la avec les mains quelques minutes. Beurrez le moule et déposez-y la pâte. Couvrez de nouveau d'un torchon et laissez reposer encore 1 h dans un endroit tiède.
Préchauffez le four à 180/190 °C (th 6/7). Enfournez la brioche et laissez cuire environ 40 min.
Dix minutes avant la fin de la cuisson, baissez légèrement la température de votre four pour éviter que la brioche ne brûle sur le dessus. Laissez tiédir avant de démouler.





# Apple pie

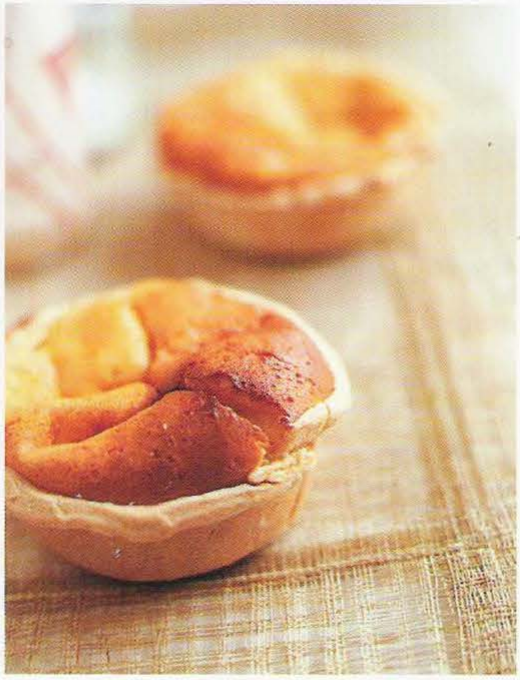
**Temps de préparation : 15 min**
**Temps de cuisson : 35 min**
**Pour 4 à 6 personnes**

500 g de pâte brisée
1,2 kg de pommes de reinette
le jus d'un citron
3 cuillères à soupe de cassonade en poudre
20 g de beurre pour le moule
1 cuillère à café de cannelle en poudre
1 cuillère à café de gingembre en poudre
1/2 cuillère à café de noix de muscade râpée

un moule à manqué à bord haut d'environ 22 cm de diamètre

Préchauffez le four à 210 °C (th 7).
Épluchez les pommes, coupez-les en quartiers, ôtez le cœur et les pépins, puis découpez-les en tranches épaisses ; déposez-les dans un grand bol.
Mélangez la cassonade, la cannelle, le gingembre et la muscade dans un petit bol puis versez le tout sur les pommes. Remuez bien pour que chaque morceau s'imprègne du sucre épicé. Arrosez-les ensuite de jus de citron.
Beurrez le moule.
À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez les deux tiers de la pâte sur un plan de travail fariné. Garnissez-en le moule en laissant déborder sur les côtés.
Piquez légèrement le fond de tarte avec une fourchette. Rangez les tranches de pommes épicées. Étalez le reste de pâte en un cercle et recouvrez-en les pommes. Avec les doigts, soudez soigneusement les deux épaisseurs de pâte. Pratiquez un petit trou au centre (cheminée qui permettra l'évaporation pendant la cuisson) et mettez au four environ 35 min.

CONSEIL • Vous servirez l'apple pie tiède ou froide, accompagnée d'une glace à la vanille ou d'un peu de crème fraîche.
Dans cette recette, la quantité de sucre dépendra de l'acidité de vos pommes. Goûtez-les nature avant de sucrer le gâteau !
Avec la même recette, vous pouvez aussi confectionner de délicieuses pies aux poires ou à la rhubarbe.



## Gâteau au fromage blanc

**Temps de préparation : 15 min**
**Temps de cuisson : 15 min + 35 min**
**Pour 4 à 6 personnes**

1 pâte brisée
400 g de fromage blanc
6 œufs
150 g de sucre en poudre
1/2 cuillère à café d'extrait de vanille
1 pincée de sel
20 g de beurre pour le moule
sucre glace

un moule à bord haut d'environ 22 cm de diamètre
des haricots secs

Préchauffez le four à 180 °C (th 6).
Beurrez le moule et garnissez-le de pâte brisée en pressant du bout des doigts pour qu'elle en épouse parfaitement la forme. Confectionnez un petit rebord de pâte. Piquez légèrement la pâte avec les pointes d'une fourchette.
Couvrez d'une couche de haricots secs et faites-la cuire à blanc 15 min au four.
Pendant ce temps, cassez les œufs et séparez les blancs des jaunes, puis mélangez dans un grand bol le sucre et les jaunes. Ajoutez le fromage blanc et la vanille liquide.
Versez les blancs d'œufs dans un autre bol, ajoutez le sel et montez-les en neige ferme en vous aidant du fouet de votre batteur.
Incorporez-les alors délicatement à la préparation au fromage blanc à la spatule.
Versez ce mélange sur la pâte précuite et mettez au four environ 35 min.
Démoulez et laissez refroidir sur une grille.
Saupoudrez le gâteau au fromage blanc d'un peu de sucre glace au moment de servir.

## Cheesecake

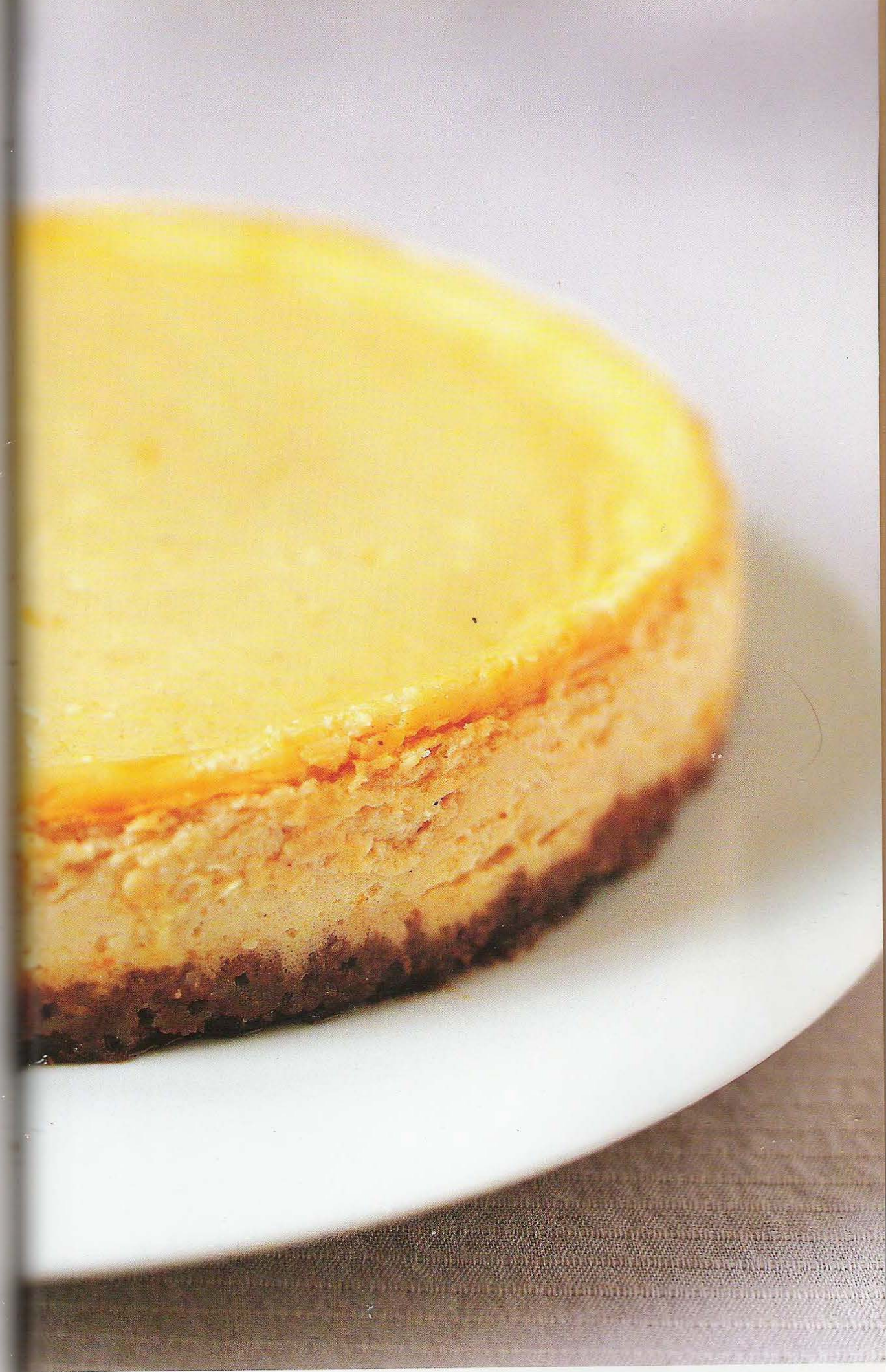
**Temps de préparation : 10 min**
**Temps de cuisson : 35 min**
**Pour 6 personnes**

600 g de fromage blanc frais
20 cl de crème fraîche épaisse
180 g de sucre en poudre
3 œufs
200 g de biscuits au gingembre
60 g de beurre tempéré, découpé en petits dés
1 cuillère à soupe de sirop d'érable
1 cuillère à café d'extrait de vanille
1 cuillère à café de cannelle
1 pincée de sel

un moule à bord haut d'environ 22 cm de diamètre

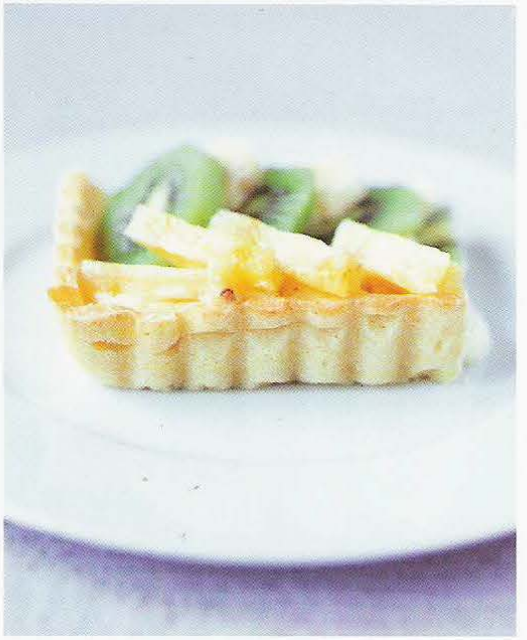
Préchauffez le four à 150 °C (th 5).
Écrasez les biscuits et mélangez-les avec le beurre. Tapissez-en le fond du moule et lissez bien le dessus.
Fouettez rapidement le fromage frais et la crème fraîche puis ajoutez le sel, le sucre, les œufs un à un, le sirop d'érable, la vanille et la cannelle.
Versez ce mélange dans le moule et mettez au four environ 35 min.
Passez la lame d'un couteau pour décoller les bords à la sortie du four, laissez tiédir puis mettez au frais pendant au moins 2 h.
Vous pouvez aussi préparer le cheesecake la veille.

CONSEIL • Si vous ne disposez pas de biscuits au gingembre, vous pouvez les remplacer par des spéculos, les fameux petits gâteaux du Nord. Dans ce cas, les spéculos étant assez forts en goût, supprimez la cannelle.



# Tartes, charlottes,

etc.



## Tarte des îles

**Temps de préparation : 20 min**
**Temps de cuisson : 15 min**
**Pour 4 à 6 personnes**

300 g de pâte brisée
2 bananes
3 kiwis
1 ananas frais
250 g de crème pâtissière
30 cl de crème fraîche liquide
20 g de beurre pour le moule

un moule à tarte d'environ 26 cm de diamètre
des haricots secs

Préchauffez le four à 180 °C (th 6).
Beurrez soigneusement le moule. Étalez la pâte, découpez un grand disque et déposez-le dans le moule. Piquez légèrement le fond de tarte avec une fourchette et tapissez-le d'une feuille de papier sulfurisé. Recouvrez-la d'une couche de haricots secs et mettez au four pendant environ 15 min.
Préparez maintenant les fruits : épluchez-les puis détaillez les bananes et les kiwis en rondelles et l'ananas en dés.
Sortez la crème fraîche du réfrigérateur et fouettez-la quelques instants. Incorporez-la à la crème pâtissière.
La cuisson terminée, sortez le fond de tarte du four, démoulez-le et laissez-le refroidir sur une grille.
Garnissez-le ensuite d'une couche de crème et disposez les fruits par-dessus.

CONSEIL • Pour rendre cette tarte plus brillante, vous pouvez réchauffer 30 g de gelée de pommes avec 1 cuillère à soupe d'eau et, à l'aide d'un pinceau, en badigeonner le dessus.

## Tarte aux citrons de Menton

**Temps de préparation : 25 min**
**Temps de cuisson : 20 min**
**Pour 4 à 6 personnes**

300 g de pâte sablée
8 œufs extra-frais
250 g de beurre salé tempéré, découpé en petits dés + 20 g pour le moule
400 g de sucre en poudre
le jus et le zeste de 4 citrons non traités
4 feuilles de gélatine (agar-agar)

un moule à tarte de 26 cm de diamètre
des haricots secs

Préchauffez le four à 180 °C (th 6).
Mettez les feuilles de gélatine à tremper dans un bol d'eau froide.
Beurrez le moule. Étalez ensuite la pâte et posez-la dans le moule. Piquez-la légèrement avec une fourchette. Déposez par-dessus un disque de papier sulfurisé. Recouvrez d'une couche de haricots secs et mettez le fond de tarte à cuire 10 à 12 min.
Retirez les haricots secs et le papier sulfurisé, badigeonnez la pâte d'un peu d'œuf battu et remettez au four pendant encore 5 min environ. Cette cuisson à blanc permettra à votre pâte de conserver tout son croquant même avec la garniture liquide à base de crème de citron.
Démoulez le fond de tarte et laissez-le refroidir sur une grille.
Dans une casserole à fond épais, versez le jus et le zeste des citrons, le sucre en poudre, les œufs et les dés de beurre.
Mélangez bien et portez à ébullition 1 min.
Déposez les feuilles de gélatine, fouettez et versez cette crème sur votre tarte.
Laissez refroidir avant de servir.

Tarte aux citrons de Menton

# Tarte niçoise aux fruits frais

Choisissez votre eau de fleurs d'oranger avec le plus grand soin. Ça change tout !

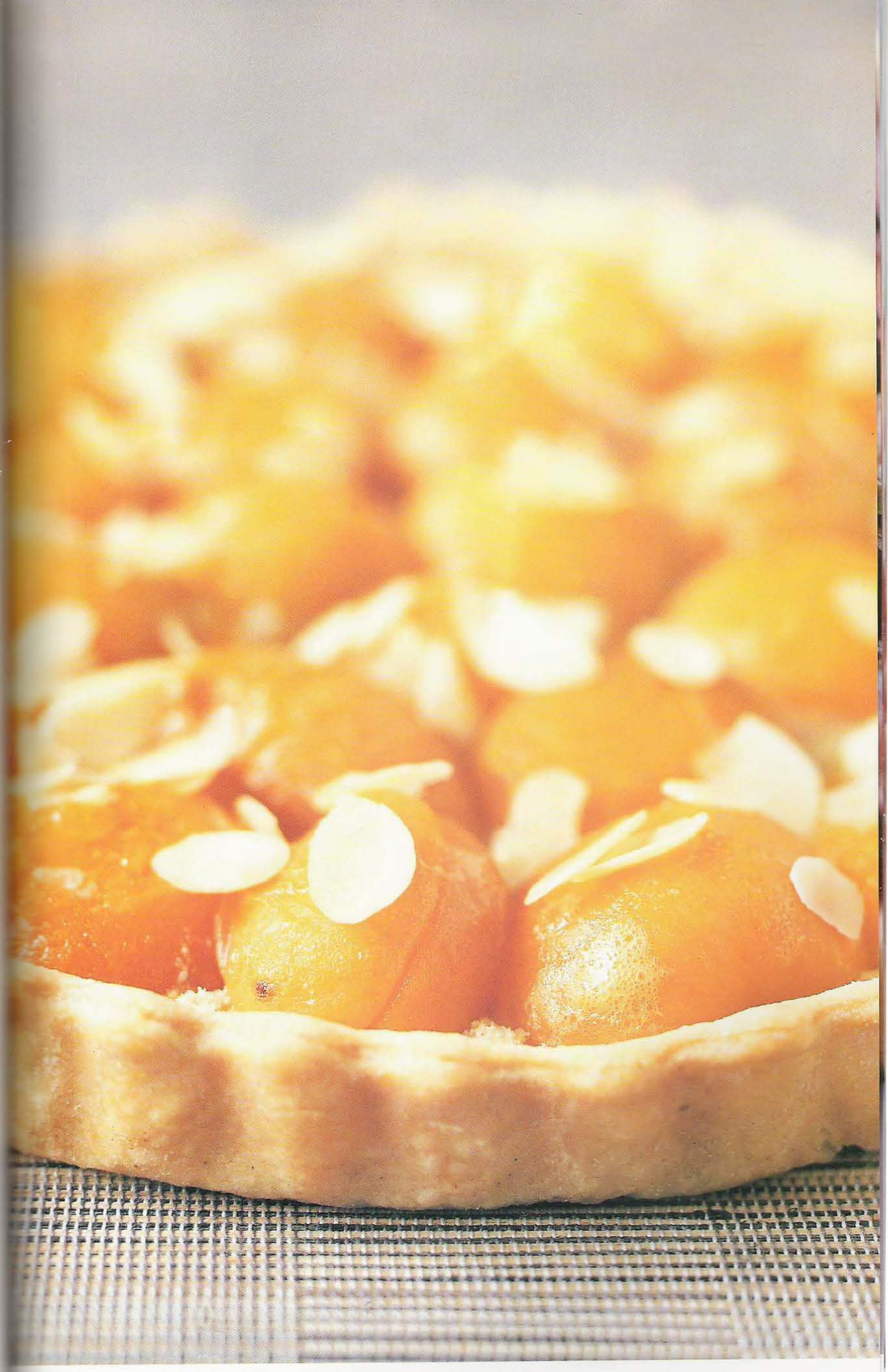
**Temps de préparation : 35 min**
**Temps de cuisson : 30 min**
**Pour 4 à 6 personnes**

250 g de farine
10 g de sucre
10 cl d'huile
5 cl d'eau froide + 5 cl pour la cuisson des abricots
1 cuillère à soupe d'eau de fleurs d'oranger
1 pincée de sel
100 g d'amandes en poudre
50 g d'amandes effilées
10 abricots
20 g de beurre pour le moule
1 cuillère à soupe de miel mille fleurs

un moule à tarte d'environ 26 cm de diamètre
des haricots secs

Préparez d'abord la pâte : faites dissoudre le sel dans 5 cl d'eau.
Mélangez la farine avec le sucre et l'huile. Ajoutez l'eau salée et l'eau de fleurs d'oranger et travaillez la pâte du bout des doigts. Couvrez-la d'un film alimentaire et laissez-la reposer au frais au moins 1 h.
Préchauffez le four à 180 °C (th 6).
Beurrez légèrement votre moule. Déposez-y la pâte et piquez-la légèrement avec une fourchette. Tapissez le moule d'un disque de papier sulfurisé et couvrez-le d'une couche de haricots secs. Mettez le fond de tarte au four pendant une quinzaine de minutes.
Pendant ce temps, lavez les abricots, essuyez-les, coupez-les en deux et ôtez les noyaux.
Versez l'eau et le miel dans une poêle, déposez délicatement les oreillons d'abricots et faites-les cuire une quinzaine de minutes en les retournant à mi-cuisson.
Démoulez le fond de tarte et laissez-le refroidir, puis couvrez-le d'une couche d'amandes en poudre. Dressez alors les demi-abricots poêlés, face coupée vers le bas.
Parsemez d'amandes effilées et servez aussitôt.

CONSEIL • Nul besoin d'attendre l'été pour confectionner cette tarte. Vous trouverez d'excellents abricots dans les magasins de surgelés.



# Tarte aux quetsches à la cannelle

La quetsche est une prune merveilleuse à cuisiner. Soyez surtout très vigilants quand vous achetez vos fruits : les quetsches doivent dégager un subtil parfum de caramel.

**Temps de préparation : 20 min**
**Temps de cuisson : 35 min**
**Pour 4 à 6 personnes**

250 g de pâte brisée
1,2 kg de quetsches
120 g d'amandes en poudre
80 g de cassonade en poudre
1/2 cuillère à café de cannelle en poudre
20 g de beurre pour le moule

un moule à tarte d'environ 26 cm de diamètre

Préchauffez le four à 180 °C (th 6).
Beurrez votre moule. Étalez-y votre pâte. Pincez les bords avec les doigts. Piquez légèrement le fond de tarte avec une fourchette. Couvrez-le d'un film alimentaire et mettez au frais une quinzaine de minutes.
Lavez les quetsches, essuyez-les soigneusement puis coupez-les en deux et ôtez le noyau.
Garnissez le fond de tarte d'une couche d'amandes en poudre. Disposez vos demi-quetsches par-dessus, faces coupées vers le haut.
Mélangez la cassonade et la cannelle dans un bol, puis saupoudrez ce mélange parfumé sur le dessus de la tarte.
Mettez au four et laissez cuire environ 35 min.
Démoulez la tarte et laissez-la tiédir quelques instants.
Vous pouvez servir cette tarte accompagnée d'une glace à la vanille.

# La vraie tarte Tatin

CETTE « TARTE À L'ENVERS » peut se décliner de mille et une façons. Choisissez plutôt des pommes un peu acides pour cette recette ; votre tarte n'en sera que meilleure. Voici trois variantes pour changer un peu. À vous d'en imaginer d'autres ! La meilleure reste quand même la Tatin aux pommes.

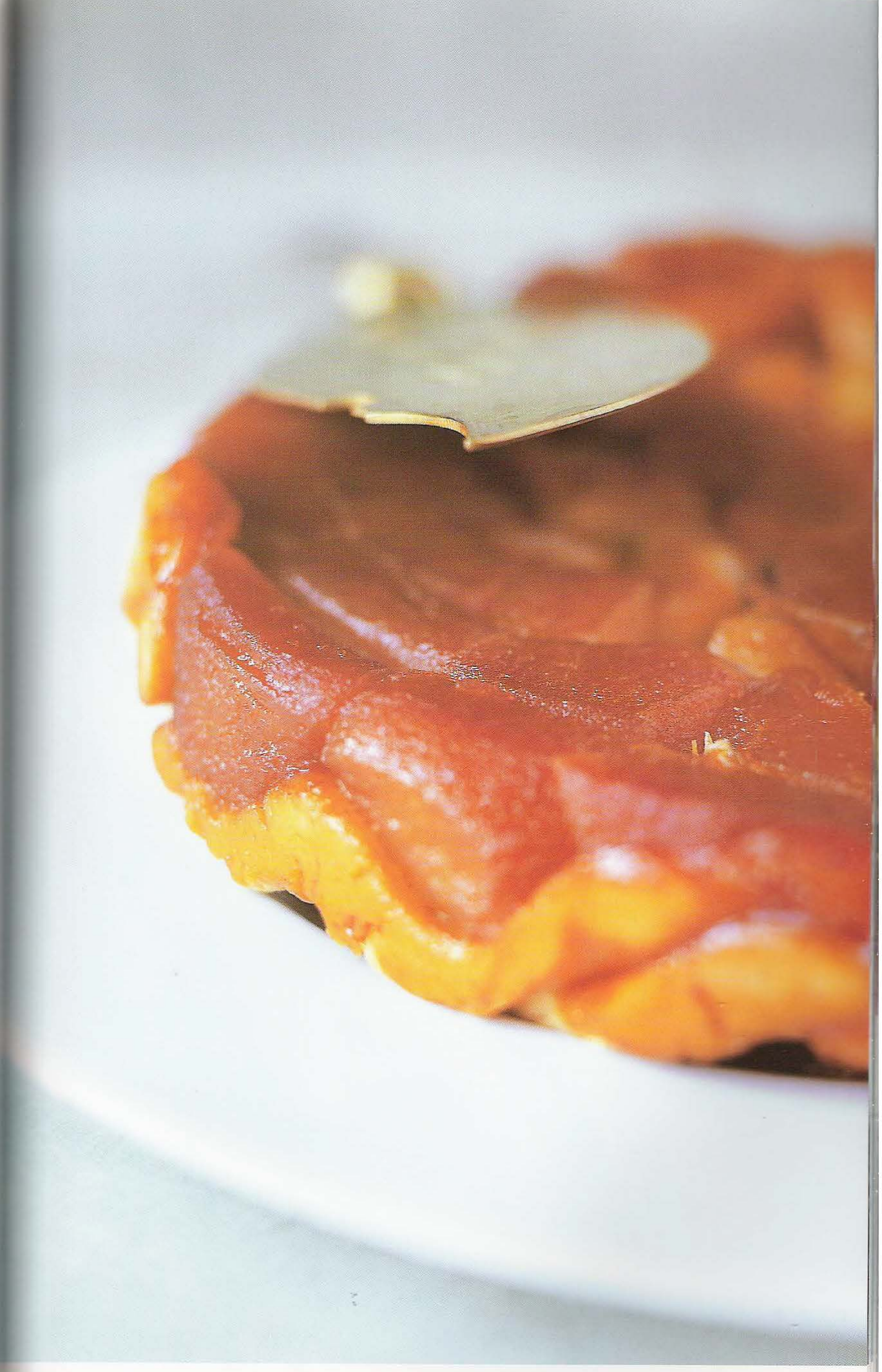
**Temps de préparation : 10 min**
**Temps de cuisson : 30 min**
**Pour 4 à 6 personnes**

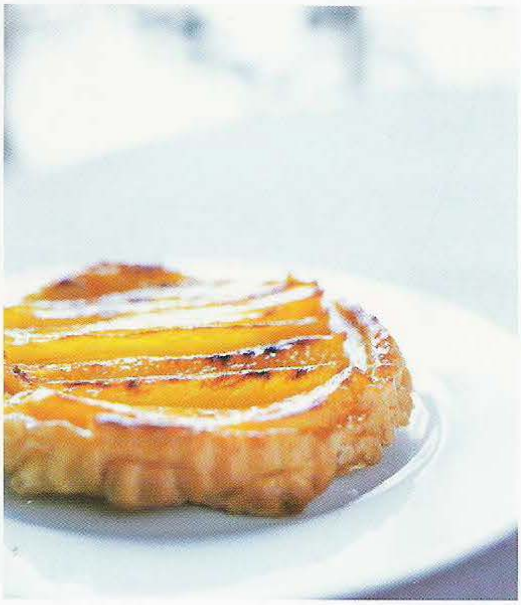
300 g de pâte brisée
1 kg de pommes
100 g de sucre en poudre
40 g de beurre salé tempéré, découpé en petits dés pour le caramel + 20 g pour le moule + 20 g pour les pommes
vinaigre

un moule à Tatin ou un moule à bord haut d'environ 22 cm de diamètre

Préchauffez le four à 240 °C (th 8).
Épluchez les pommes, coupez-les en quatre, ôtez le cœur et les pépins. Découpez-les en gros morceaux.
Préparez votre caramel : faites doucement fondre 50 g de sucre avec 3 cuillères à soupe d'eau dans une petite casserole à fond épais.
Dès que le mélange prend une belle couleur dorée, ajoutez 2 ou 3 gouttes de vinaigre (vinaigre blanc ou de ménage) et 40 g de beurre. Mélangez hors du feu et versez dans le moule préalablement beurré.
Rangez les pommes dans le fond du moule, face bombée contre le caramel et parsemez de dés de beurre. Saupoudrez du reste de sucre.
Étalez la pâte en un grand disque, couvrez-en les pommes puis bordez soigneusement les côtés.
Mettez au four pendant 25 min environ.

CONSEIL • Servez votre tarte Tatin légèrement tiède, ou bien réchauffez-la un peu.
Si vous la réchauffez au micro-ondes, ne la laissez pas trop longtemps, la pâte perdrait un peu de son croustillant.
En accompagnement, servez toujours un petit pot de crème fraîche pour chaque convive.





## Tarte Tatin aux mangues

**Temps de préparation : 10 min**
**Temps de cuisson : 30 min**
**Pour 4 à 6 personnes**

300 g de pâte brisée
1 kg de mangues pas trop mûres
100 g de sucre en poudre
40 g de beurre salé tempéré, découpé en petits dés pour le caramel + 20 g pour les mangues
vinaigre

un moule à bord haut d'environ 22 cm de diamètre

Préchauffez le four à 240 °C (th 8).
Épluchez les mangues, ôtez le noyau puis découpez-les en tranches.
Préparez votre caramel : faites doucement fondre 50 g de sucre avec 3 cuillères à soupe d'eau dans une petite casserole à fond épais. Dès que le mélange prend une belle couleur dorée, ajoutez 2 ou 3 gouttes de vinaigre et 40 g de beurre. Mélangez hors du feu et versez-le dans le moule.
Rangez les mangues dans le fond du moule sur le caramel. Saupoudrez du reste de sucre et parsemez de dés de beurre.
Étalez la pâte en un grand disque, couvrez-en les mangues puis bordez soigneusement les côtés.
Mettez au four pendant 25 min environ.
Servez la Tatin tiède.

## Tarte Tatin aux poires

**Temps de préparation : 10 min**
**Temps de cuisson : 30 min**
**Pour 4 à 6 personnes**

300 g de pâte brisée
1 kg de poires assez fermes
100 g de sucre en poudre
40 g de beurre salé tempéré, découpé en petits dés pour le caramel + 20 g pour les poires
vinaigre

un moule à bord haut d'environ 22 cm de diamètre

Préchauffez le four à 240 °C (th 8).
Épluchez les poires, coupez-les en quartiers puis ôtez le cœur et les pépins.
Préparez un caramel : faites doucement fondre 50 g de sucre avec 3 cuillères à soupe d'eau dans une petite casserole à fond épais. Dès que le mélange prend une belle couleur dorée, ajoutez 2 ou 3 gouttes de vinaigre et 40 g de beurre. Mélangez hors du feu et versez-le dans le moule.
Rangez les poires dans le fond du moule, côté bombé contre le caramel et parsemez de dés de beurre. Saupoudrez du reste de sucre.
Étalez la pâte en un grand disque, couvrez-en les poires puis bordez soigneusement les côtés.
Mettez au four pendant environ 25 min.
Servez la Tatin tiède.

Tarte Tatin aux poires

# Tarte aux fraises

Une bonne pâte brisée, des fraises goûteuses et de la crème Chantilly maison ! Le bonheur, ce n'est pas plus compliqué que ça !

**Temps de préparation : 15 min**
**Temps de cuisson : 15 min**
**Pour 4 à 6 personnes**

1 pâte brisée
500 g de fraises
20 cl de crème fraîche liquide
1/2 cuillère à café de sucre vanillé
20 g de beurre pour le moule

un moule à tarte d'environ 26 cm de diamètre
des haricots secs

Préchauffez le four à 180 °C (th 6).
Beurrez soigneusement le moule.
Étalez la pâte, découpez un grand disque et déposez-le dans le moule. Formez un petit rebord tout autour. Piquez légèrement le fond de tarte avec une fourchette, tapissez-le d'une feuille de papier sulfurisé et déposez-y une couche de haricots secs. Mettez au four environ 15 min.
La cuisson à blanc terminée, sortez le fond de tarte du four, ôtez le papier sulfurisé et les haricots secs. Démoulez et laissez refroidir sur une grille.
Préparez maintenant les fraises : lavez-les rapidement sous un filet d'eau fraîche, égouttez-les puis équeutez-les. Coupez-les en deux.
Rangez les fraises sur le fond de tarte, face coupée vers le haut.

## *Chantilly maison*

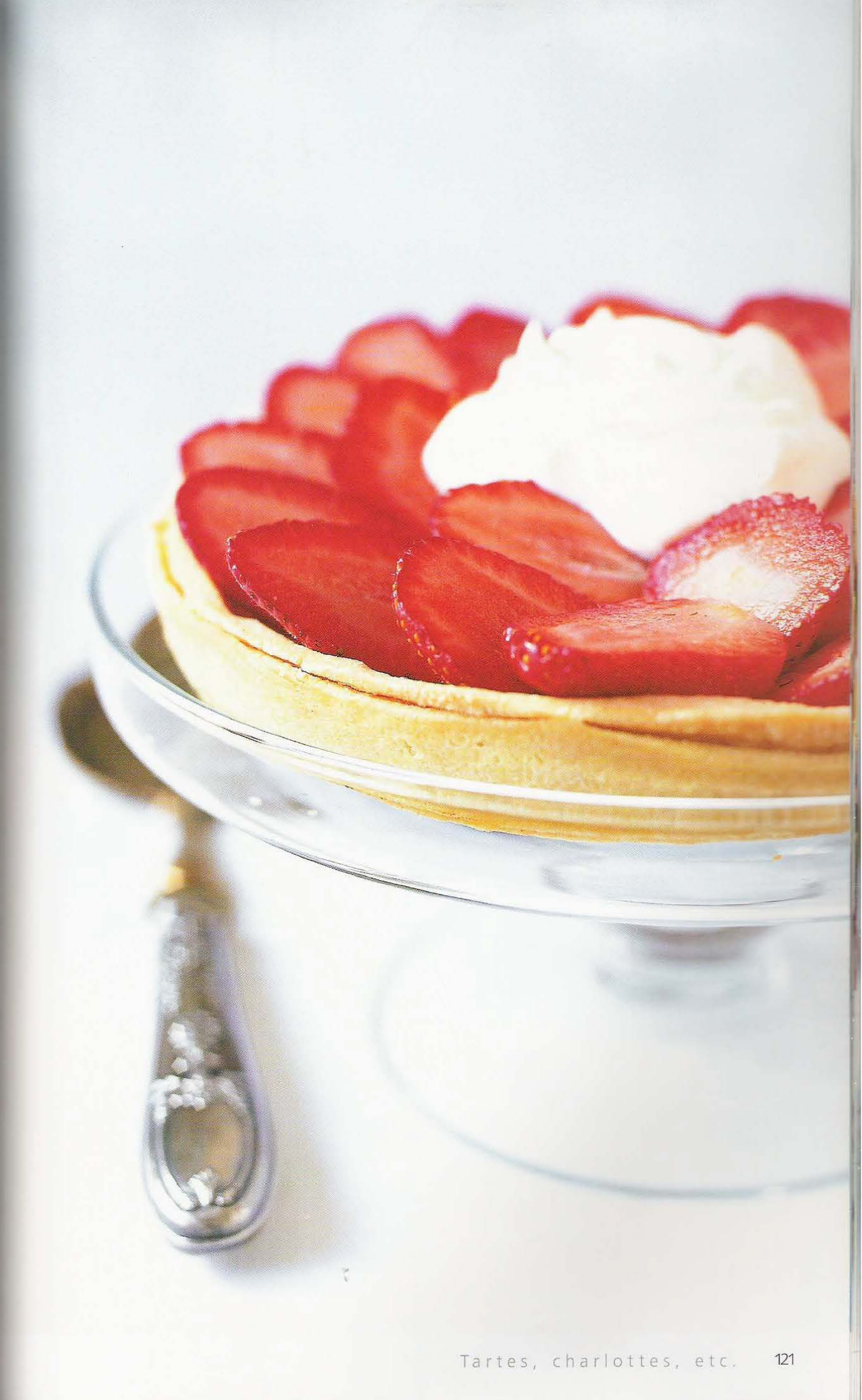
**Voir recette page 22.**

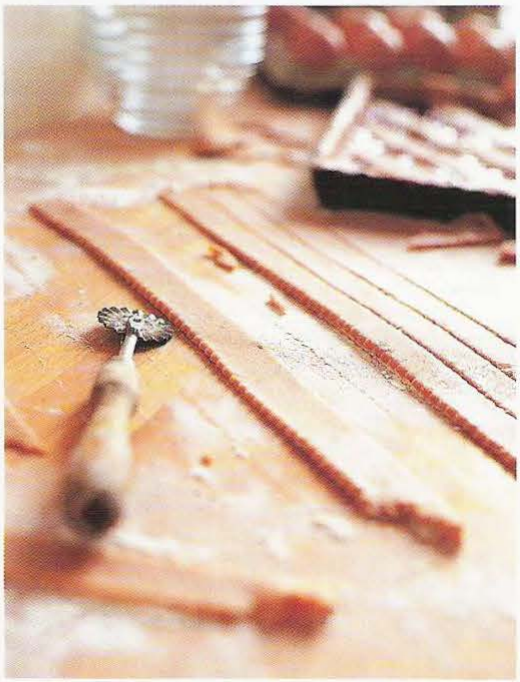
Garnissez la tarte de pointes de Chantilly.
Vous pouvez pour cela vous aider d'une poche à douille. Servez aussitôt.

## *Tarte aux framboises*

Faites cuire votre fond de tarte de la même façon que pour la tarte aux fraises.
Préparez votre crème Chantilly un peu à l'avance et laissez-la au réfrigérateur.
Juste avant de servir, déposez sur le fond de tarte une couche de crème Chantilly et disposez les framboises fraîches.

DÉCLINAISONS • Suivant les saisons, remplacez les framboises par des mûres ou des cassis. Ces tartes sont non seulement bonnes, mais aussi très belles !
Vous pouvez trouver des fruits de très bonne qualité dans les magasins de surgelés. N'oubliez pas alors de les décongeler suffisamment longtemps à l'avance.





# Linzertorte

**Temps de préparation : 20 min**
**Temps de cuisson : 30 min**
**Pour 4 à 6 personnes**

125 g de farine
125 g de poudre d'amandes
125 g de beurre salé tempéré, découpé en petits dés + 20 g pour le moule
125 g de sucre en poudre
1 œuf
le zeste râpé d'un quart de citron non traité
1 cuillère à café de cannelle en poudre
1 cuillère à café de cacao en poudre
150 g de confiture de framboises
1/2 verre de lait
1 pincée de sel

un moule à tarte d'environ 26 cm de diamètre

Déposez la farine sur le plan de travail et creusez un puits. Déposez le sel, l'œuf, le beurre et le sucre au milieu. Mélangez du bout des doigts puis ajoutez la poudre d'amandes, le zeste de citron, la cannelle et le cacao. Incorporez ensuite la farine du bout des doigts. Travaillez la pâte rapidement jusqu'à obtenir une consistance sableuse.
Roulez-la en boule, enveloppez-la dans un film alimentaire et mettez-la au réfrigérateur pendant au moins 1 h.
Préchauffez le four à 180 °C (th 6).
Beurrez le moule.
Étalez les deux tiers de la pâte en un grand disque, enroulez-la autour de votre rouleau à pâtisserie et foncez-en le moule.
Garnissez le fond de tarte de confiture, puis étalez le reste de pâte et découpez des bandes de 1 cm de large (comme sur la photo en haut à gauche). Posez ces bandes en croisillons sur la confiture. Badigeonnez-les d'un peu de lait et mettez au four 30 min.
Servez la tarte froide avec de la crème fouettée. Votre pâte sera encore meilleure si vous la confectionnez la veille.

# Tartelettes amandines

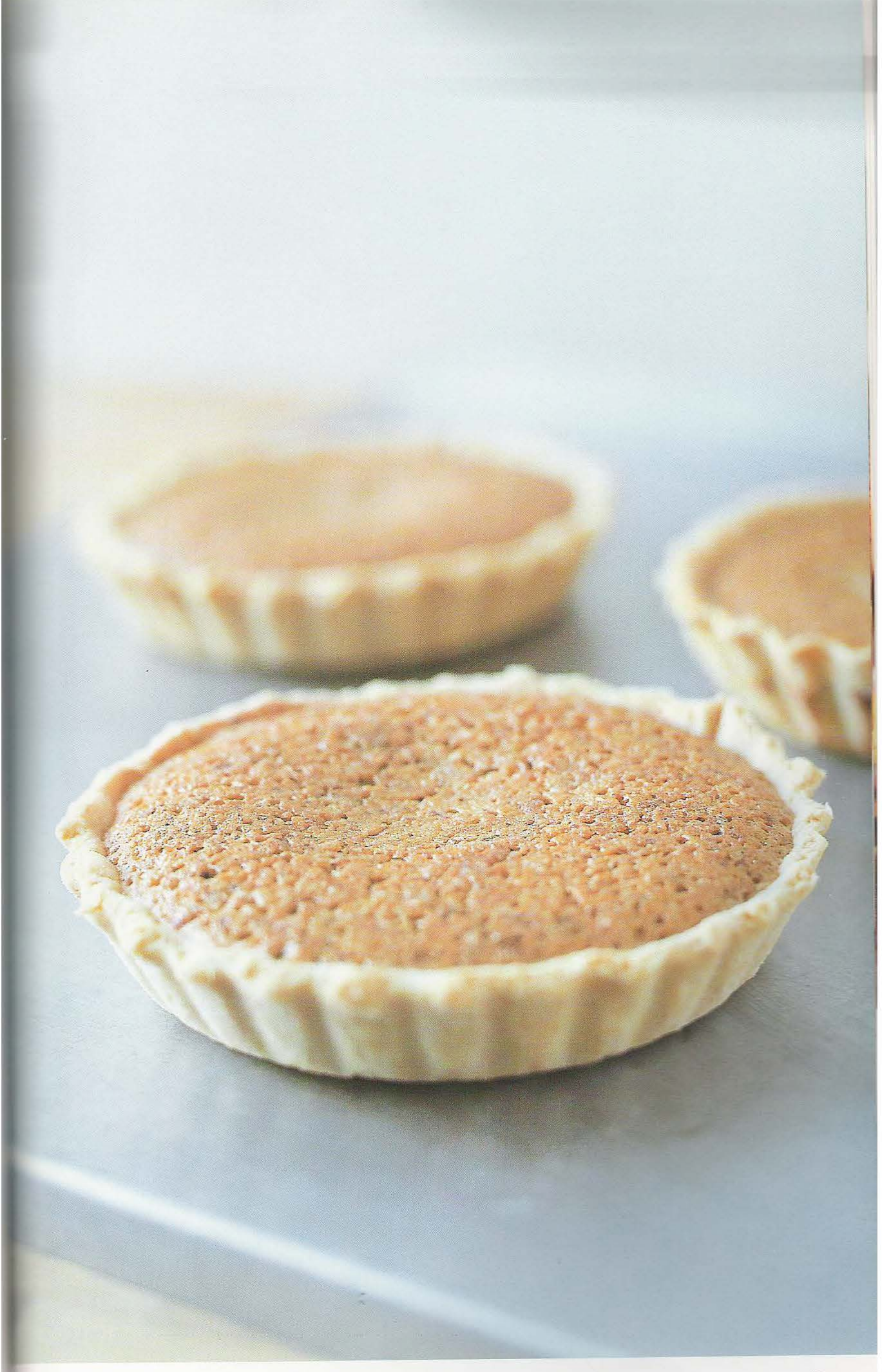
**Temps de préparation : 15 min**
**Temps de cuisson : 20 min**

**Pour 8 tartelettes**

300 g de pâte brisée
120 g d'amandes en poudre
3 œufs
25 g de beurre salé tempéré, découpé en petits dés + 20 g pour les moules
30 g de sucre en poudre
1 cuillère à soupe de rhum

moules à tartelettes de 10 cm de diamètre

Préchauffez le four à 180 °C (th 6).
Mélangez les amandes en poudre avec les œufs, les dés de beurre, le sucre et le rhum.
Étalez la pâte brisée et découpez des petits disques d'environ 14 cm de diamètre.
Beurrez soigneusement les moules.
Déposez un disque de pâte sur chacun d'eux en appuyant légèrement avec les doigts, puis piquez les fonds de tartelette avec la pointe d'une fourchette.
Remplissez-les alors de la préparation et mettez au four pendant 20 min environ.
Vous pouvez saupoudrer les tartelettes d'amandes effilées et grillées.



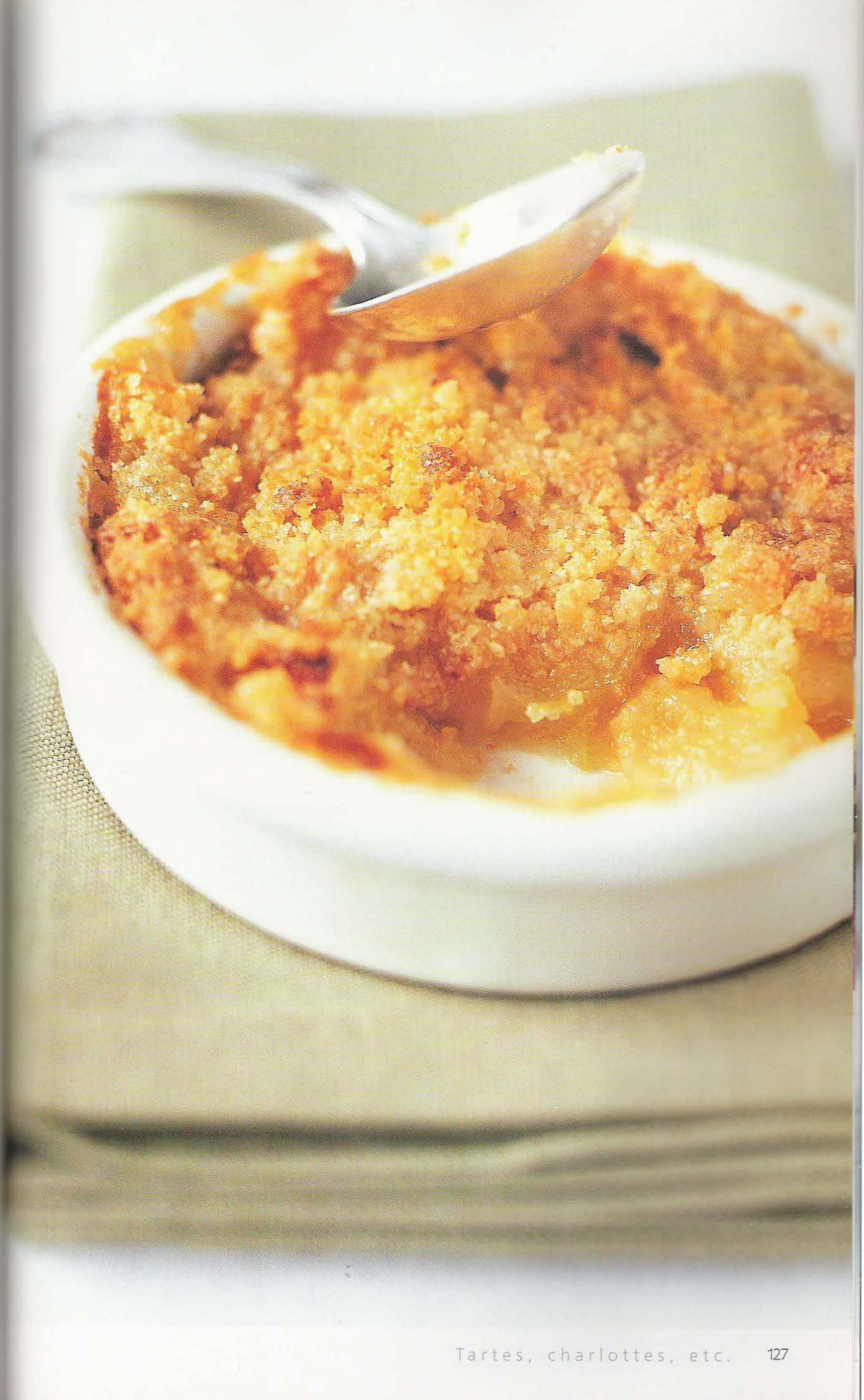
# Crumble aux pommes du verger

**Temps de préparation : 15 min**
**Temps de cuisson : 35 min**
**Pour 4 à 6 personnes**

1,2 kg de pommes
100 g de farine semi-complète
100 g de beurre salé tempéré, découpé en petits dés + 20 g pour le plat
120 g de cassonade en poudre
50 g de poudre d'amandes
1 cuillère à café de cannelle en poudre
4 cuillères à soupe de calvados
1 pincée de sel

un plat à gratin

Préchauffez le four à 180 °C (th 6).
Épluchez les pommes, coupez-les en quatre, ôtez le cœur et les pépins et détaillez-les en tranches épaisses.
Déposez-les dans une assiette creuse et arrosez-les de calvados.
Dans un grand bol, mélangez la farine, la poudre d'amandes, la cannelle, la cassonade et le beurre.
Ajoutez la pincée de sel. Remuez délicatement.
Beurrez le plat et disposez les tranches de pommes parfumées au calvados.
Couvrez-les du mélange farine-poudre d'amandes-beurre-cassonade et mettez au four pendant 35 min environ.
Dégustez le crumble tiède ou froid.



## Crumble aux fruits rouges

**Temps de préparation : 15 min**
**Temps de cuisson : 25 min**
**Pour 4 à 6 personnes**

800 g de fruits rouges (framboises, groseilles, cassis, mûres...)
100 g de farine
100 g de beurre salé tempéré, découpé en petits dés + 20 g pour le plat
100 g de cassonade en poudre
50 g de poudre d'amandes
1/2 cuillère à café de cannelle en poudre
le zeste de 1/2 citron non traité
1 pincée de sel

un plat à gratin

Préchauffez le four à 180 °C (th 6).
Triez les fruits rouges, passez-les très rapidement sous un filet d'eau fraîche puis mettez-les à égoutter.
Dans un grand bol, mélangez la farine, la cassonade, la poudre d'amandes, la cannelle et le beurre.
Ajoutez la pincée de sel. Travaillez la pâte du bout des doigts.
Beurrez le plat, déposez le zeste de citron et disposez les fruits rouges.
Couvrez-les du mélange farine-cassonade-poudre d'amandes-beurre épicé et mettez au four pendant 25 min environ.
Dégustez le crumble tiède ou froid.

## Crumble rhubarbe et pommes

**Temps de préparation : 15 min**
**Temps de cuisson : 25 min**
**Pour 4 à 6 personnes**

1 kg de rhubarbe découpée en petits tronçons
3 pommes
120 g de farine
100 g de beurre tempéré, découpé en petits dés + 20 g pour le plat
100 g de cassonade en poudre pour les fruits + 80 g pour la pâte
1/2 cuillère à café de gingembre en poudre
1 pincée de sel

un plat à gratin

Préchauffez le four à 180 °C (th 6).
Épluchez les pommes, coupez-les en quatre, ôtez le cœur et les pépins et découpez-les en tranches épaisses. Déposez-les dans un grand bol avec les dés de rhubarbe, la cassonade et le gingembre. Remuez bien le tout.
Dans un grand bol, mélangez la farine, le reste 100 g de cassonade et le beurre. Ajoutez la pincée de sel. Travaillez la pâte du bout des doigts.
Beurrez le plat et disposez les pommes et la rhubarbe.
Couvrez-les du mélange farine-beurre-sucre et mettez au four pendant 25 min environ.
Dégustez le crumble tiède ou froid.
Vous pouvez aussi utiliser de la farine d'épeautre qui apportera à ce crumble un petit goût de noisette très agréable.

Crumble rhubarbe et pommes

Crumble aux fruits rouges

## Charlotte aux poires

**Temps de préparation : 15 min**
**Temps de cuisson : 20 min**
**À préparer la veille**
**Pour 4 à 6 personnes**

800 g de poires
30 biscuits à la cuillère
80 g de sucre en poudre + 50 g pour le caramel
30 g de beurre salé
25 cl de lait
2 sachets de sucre vanillé

un moule à charlotte à couvercle amovible
ou un moule en plastique à couvercle

La veille, épluchez les poires, coupez-les en quatre, ôtez le cœur et les pépins et coupez-les en rondelles.
Faites fondre le beurre dans une poêle antiadhésive, déposez les poires et faites-les cuire à feu moyen quelques minutes. Versez 80 g de sucre en poudre et le sucre vanillé et laissez cuire à feu très doux pendant une douzaine de minutes.
Préparez le caramel : faites fondre 50 g de sucre avec 2 cuillères à soupe d'eau dans une petite casserole à fond épais. Faites cuire à feu vif jusqu'à ce que le caramel prenne une jolie couleur blonde. Ôtez du feu et versez 2 cuillères à soupe d'eau. Laissez tiédir et versez le lait.
Trempez rapidement les biscuits dans le lait caramélisé. Tapissez-en le fond et les parois du moule.
Déposez une couche de poires dans le fond puis recouvrez de biscuits trempés dans le lait caramélisé et remplissez le moule en couches alternées.
Terminez par une couche de biscuits. Couvrez le moule et mettez au réfrigérateur toute une nuit.
Démoulez la charlotte et servez-la très fraîche.
Vous pouvez l'arroser au moment de servir d'un caramel chaud.

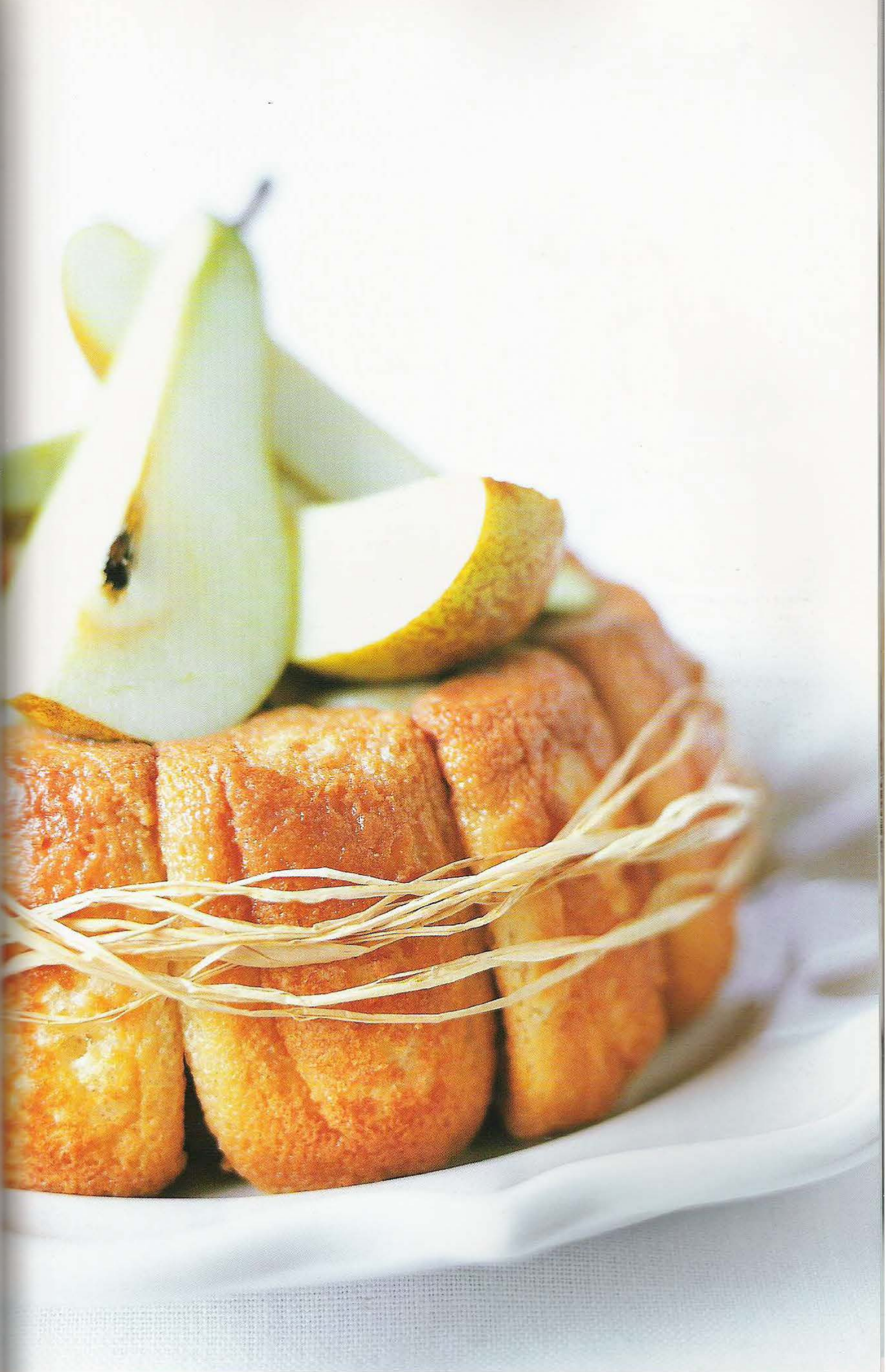
## Charlotte à la mangue et à la cannelle

**Temps de préparation : 15 min**
**Temps de cuisson : 20 min**
**À préparer la veille**
**Pour 4 à 6 personnes**

800 g de mangues
30 biscuits à la cuillère
80 g de sucre en poudre + 50 g pour le caramel
30 g de beurre salé
25 cl de lait
1/2 cuillère à café de cannelle en poudre

un moule à charlotte à couvercle amovible
ou un moule en plastique à couvercle

La veille, épluchez les mangues, ôtez le noyau et coupez-les en dés.
Faites fondre le beurre dans une poêle antiadhésive, déposez les dés de mangues et faites cuire à feu moyen quelques minutes. Versez 80 g de sucre et laissez cuire à feu très doux pendant une douzaine de minutes.
Versez la cannelle en poudre en fin de cuisson. Remuez bien.
Préparez le caramel : faites fondre 50 g de sucre avec 2 cuillères à soupe d'eau dans une petite casserole à fond épais. Faites cuire à feu vif jusqu'à ce que le caramel prenne une jolie couleur blonde. Ôtez du feu et versez 2 cuillères à soupe d'eau. Laissez tiédir et versez le lait.
Trempez rapidement les biscuits dans le lait caramélisé. Tapissez-en le fond et les parois du moule.
Déposez une couche de mangues dans le fond puis recouvrez d'une couche de biscuits imbibés de lait caramélisé ; remplissez le moule en couches alternées.
Terminez par les biscuits. Refermez le moule et mettez au réfrigérateur toute une nuit.
Démoulez la charlotte et servez très frais.
Au moment de servir, vous pouvez la couvrir de crème anglaise.
Vous pouvez utiliser des mangues au sirop si vous n'en trouvez pas de fraîches.



Charlotte aux poires

## Charlotte aux fruits rouges

**Temps de préparation : 15 min**
**Pas de cuisson**
**À préparer la veille**
**Pour 4 à 6 personnes**

300 g de fraises et de framboises
quelques cassis pour la décoration
15 cl de jus d'orange
30 biscuits à la cuillère
400 g de fromage frais
80 g de sucre en poudre
2 sachets de sucre vanillé

un moule à charlotte à couvercle amovible
ou un moule en plastique à couvercle

Trempez rapidement les biscuits à la cuillère dans le jus d'orange. Tapissez-en le fond et les parois du moule. Fouettez dans un bol le fromage frais, le sucre et le sucre vanillé. Lavez rapidement les fraises et les framboises à l'eau fraîche et égouttez-les. Déposez la moitié des fruits rouges dans le moule puis couvrez de la moitié du fromage frais sucré.
Ajoutez par-dessus une couche de biscuits imbibés de jus d'orange puis le reste de fruits rouges et le reste de fromage blanc. Terminez par une couche de biscuits. Couvrez le moule et mettez au réfrigérateur toute une nuit.
Servez très frais.

## Charlotte au chocolat

**Temps de préparation : 15 min**
**À préparer la veille**
**Pour 4 à 6 personnes**

600 g de mousse au chocolat noir
(voir page 150)
30 biscuits à la cuillère
1 bol de café
3 cuillères à soupe de cognac

un moule à charlotte à couvercle amovible
ou un moule en plastique à couvercle

La veille, versez le café et le cognac dans une assiette creuse.
Trempez-y rapidement les biscuits. Tapissez-en le fond et les parois du moule.
Garnissez-le de mousse au chocolat.
Terminez par une couche de biscuits. Couvrez le moule et mettez au réfrigérateur toute une nuit.
Démoulez la charlotte et servez très frais.
Vous pouvez la décorer au moment de servir de cacao en poudre et l'accompagner d'une crème anglaise.
Vous pouvez parfumer la mousse au chocolat avec le zeste râpé d'une orange non traitée.

Charlotte au chocolat

# Biscuit roulé à la framboise

UN BISCUIT QUI FAIT TOUJOURS BEAUCOUP D'EFFET. Si vous respectez bien les différentes étapes, c'est vraiment très facile. Pour le garnir, vous pouvez naturellement varier les confitures.

**Temps de préparation: 15 min**
**Temps de cuisson: 15 min**
**Pour 4 personnes**

3 œufs
30 g de farine
50 g de fécule de pommes de terre
120 g de sucre en poudre
1 pot de gelée de framboises
1 pincée de sel
sucre glace
20 g de beurre pour le moule

un moule à génoise

Préchauffez le four à 150 °C (th 5).
Cassez les œufs. Réservez les blancs dans un grand bol et déposez les jaunes et le sucre dans une jatte.
Fouettez ce mélange jusqu'à ce qu'il blanchisse légèrement et devienne mousseux.
Versez alors la farine et la fécule de pommes de terre et mélangez bien.
Ajoutez la pincée de sel dans les blancs et, à l'aide de votre fouet, montez-les en neige ferme.
Incorporez-les délicatement au mélange en vous aidant d'une spatule.

Beurrez soigneusement le moule et versez la pâte à biscuit. Lissez éventuellement le dessus avec une spatule pour bien uniformiser l'épaisseur et mettez au four.
Laissez cuire 15 min environ. Dès la sortie du four, retournez la pâte sur un linge humidifié et enroulez-la rapidement dans ce linge. Déroulez ensuite la pâte et badigeonnez-la d'une couche de gelée de framboises.
Roulez votre gâteau une seconde fois dans le linge en serrant bien.
Laissez refroidir ce gâteau roulé dans un endroit frais.
Ôtez le linge, saupoudrez le gâteau d'un peu de sucre glace et servez.
Si vous n'avez pas de moule à génoise, utilisez le couvercle en métal d'une grande boîte à biscuits. C'est tout aussi efficace !

# Bûche de Noël

ON TROUVE AUJOURD'HUI d'excellentes bûches chez les pâtissiers. Elles n'ont qu'un défaut : vous priver d'un petit plaisir, mêlé de fierté : celui d'avoir préparé vous-même votre gâteau de Noël !

**Temps de préparation : 45 min**
**Temps de cuisson : 20 min**
**Pour 6 à 8 personnes**

## *Pour la pâte*

125 g de sucre en poudre
175 g d'amandes en poudre
45 g de farine
4 œufs entiers + 5 blancs
30 g de beurre salé tempéré, découpé en petits dés
50 g de noisettes hachées
1 pincée de sel
sucre glace

## *Pour le sirop*

80 g de sucre en poudre
8 cl d'eau
5 cl de rhum

## *Pour la ganache au chocolat*

400 g de chocolat noir râpé
30 cl de crème fraîche liquide
80 g de beurre tempéré, découpé en petits dés

une plaque de four tapissée de papier sulfurisé

Préchauffez le four à 210 °C (th 7).
Mélangez le sucre, les amandes en poudre, la farine, les œufs entiers et les dés de beurre. Vous pouvez pour cela vous aider du fouet de votre batteur électrique.
Mettez le sel dans les blancs d'œufs et montez-les en neige ferme.
Étalez la pâte sur la plaque du four. Saupoudrez-la de noisettes hachées. Faites cuire 5 à 8 min.
Pendant ce temps, préparez un sirop en faisant fondre doucement dans une petite casserole à fond épais le sucre dans l'eau et le rhum.
Imbibez le biscuit de ce sirop en vous aidant d'un pinceau à pâtisserie.
Préparez ensuite la ganache : versez la crème dans une casserole à fond épais, portez à ébullition puis versez-la sur le chocolat râpé.
Mélangez bien avec une cuillère puis incorporez les dés de beurre et mélangez jusqu'à ce que la préparation soit parfaitement lisse.
Garnissez la pâte d'une couche de ganache et roulez le biscuit, puis recouvrez de ganache et terminez la décoration en la striant avec les pointes d'une fourchette.
Saupoudrez éventuellement d'un peu de sucre glace.

# Galette des Rois à la frangipane

**Temps de préparation : 15 min**
**Temps de cuisson : 25 min**
**Pour 4 à 6 personnes**

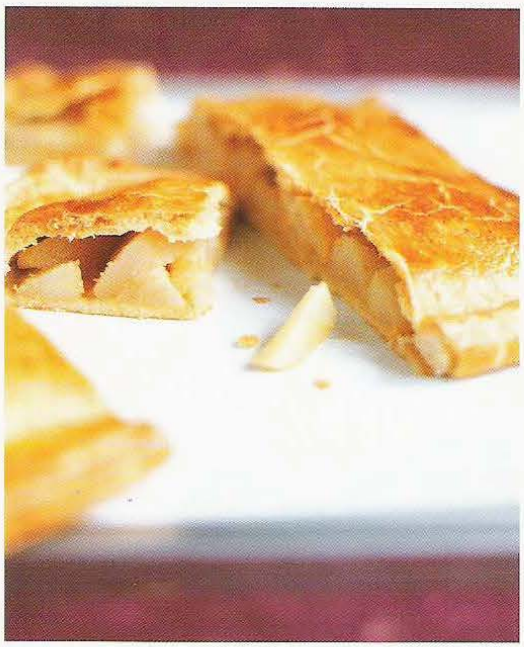
2 rouleaux de pâte feuilletée
3 œufs entiers + 1 jaune
130 g de sucre en poudre
100 g de beurre salé tempéré, découpé en petits dés
60 g de farine
150 g de poudre d'amandes
quelques gouttes d'extrait de vanille

une fève
une plaque de four tapissée de papier sulfurisé

Préchauffez le four à 210 °C (th 7).
*Préparez la frangipane : mélangez le sucre* et les dés de beurre tempéré jusqu'à ce que la préparation devienne légèrement mousseuse et prenne une couleur jaune clair. Incorporez les œufs entiers un à un tout en continuant de fouetter. Ajoutez alors l'extrait de vanille.
Mélangez la farine et la poudre d'amandes dans un bol et ajoutez-les au mélange beurre-sucre-œufs.
Étalez une pâte feuilletée, garnissez-la de frangipane en laissant un bord d'environ 3 cm. Déposez la fève dans la crème.
Humectez les bords avec un peu d'eau puis recouvrez avec le second rouleau de pâte feuilletée en joignant soigneusement les deux bords avec les doigts.
Badigeonnez le dessus de la galette de jaune d'œuf battu puis tracez des croisillons avec la pointe d'un couteau. Attention à ne pas transpercer la pâte.
Mettez au four pendant environ 25 min.
Il ne vous reste plus qu'à tirer les Rois !

# Entremets

## et desserts aux fruits



## Pâté « retour des vendanges »

**Temps de préparation : 20 min**
**Temps de cuisson : 40 min**
**Pour 6 personnes**

500 g de pâte brisée
2 kg de poires un peu fermes
2 pincées de gingembre frais râpé
1 jaune d'œuf
le jus d'un citron
60 g de cassonade en poudre

une plaque de four tapissée de papier sulfurisé

Épluchez les poires, coupez-les en deux et ôtez le cœur et les pépins.
Découpez-les en lamelles un peu épaisses.
Arrosez-les de jus de citron. Dans un bol, mélangez la cassonade et le gingembre.
Versez ce sucre épicé sur les poires et mélangez délicatement avec les doigts pour que les fruits s'en imprègnent parfaitement.
Étalez la pâte en un grand disque d'environ 40 cm de diamètre sur la plaque du four.
Disposez les lamelles de poires sur la moitié de la pâte. Veillez à laisser un bord de 2 cm.
Repliez l'autre moitié de pâte et soudez les bords en formant un ourlet avec les doigts.
Fouettez le jaune d'œuf dans un bol puis badigeonnez-en le dessus du pâté.
Mettez au four et laissez cuire pendant environ 40 min.

CONSEIL • Nos mères nous le préparaient avec des petites « poires de curé », légèrement farineuses, qui devenaient tout simplement divines à la cuisson.
Vous pouvez également confectionner ce pâté avec des pommes.

## Pommes au four au miel et aux épices

**Temps de préparation : 15 min**
**Temps de cuisson : 35 min**
**Pour 6 personnes**

6 pommes
6 cuillères à café de miel
20 g de beurre
1 pincée de noix de muscade en poudre
1 pincée de cannelle en poudre

un plat à gratin

Préchauffez le four à 180 °C (th 6).
Lavez les pommes et essuyez-les soigneusement dans un torchon propre. Évidez-les avec un vide-pomme ou un couteau et ôtez les pépins.
Mettez-les dans un plat. Versez 1 cuillère à café de miel dans chacune d'elles. Déposez une noisette de beurre puis saupoudrez de muscade et de cannelle. Versez 2 cuillères à soupe d'eau dans le fond du plat et mettez au four pendant environ 35 min.
Arrosez régulièrement les pommes de leur jus de cuisson afin d'éviter qu'elles ne se dessèchent.
Servez-les tièdes ou froides.
Vous pouvez ajouter un demi-verre de vin (coteaux-du-layon ou gewurztraminer) dans le fond de votre plat. À la cuisson, le vin va se concentrer et former un sirop délicieusement parfumé.

CONSEIL • Choisissez de préférence des pommes acides. Les reinettes sont parfaites.

## Pommes façon "confit"

**Temps de préparation : 25 min**
**Temps de cuisson : 35 min**
**Pour 4 à 6 personnes**

1,5 kg de pommes
100 g de sucre en poudre + 50 g pour le caramel
3 œufs
20 g de beurre pour le moule
1/2 cuillère à café de cannelle en poudre
2 à 3 gouttes de vinaigre

un moule à charlotte ou des moules individuels

Préchauffez le four à 180 °C (th 6).
Faites fondre 50 g de sucre avec 2 cuillères à soupe d'eau dans une casserole à fond épais. Quand le mélange prend une belle couleur dorée, ajoutez 2 ou 3 gouttes de vinaigre et ôtez la casserole du feu. Ajoutez 1 cuillère à café d'eau bouillante et remuez.
Versez ce caramel dans le moule tout en le tournant afin d'enduire les parois et le fond. Laissez refroidir puis beurrez les endroits où le caramel ne s'est pas fixé.
Épluchez les pommes, coupez-les en quatre et ôtez le cœur et les pépins.
Faites-les cuire à feu vif avec 1 verre d'eau dans une casserole à fond épais. Remuez régulièrement pour qu'elles réduisent, puis ôtez du feu et versez 100 g de sucre et la cannelle. Remuez bien.
Lorsque les pommes sont tièdes, incorporez les œufs un à un tout en fouettant vivement.
Versez ce mélange dans le moule à charlotte caramélisé.
Faites cuire le gâteau au bain-marie : versez de l'eau à mi-hauteur dans un grand plat, portez au frémissement et laissez cuire pendant environ 15 à 20 min.
Laissez refroidir le gâteau puis démoulez au moment de servir.

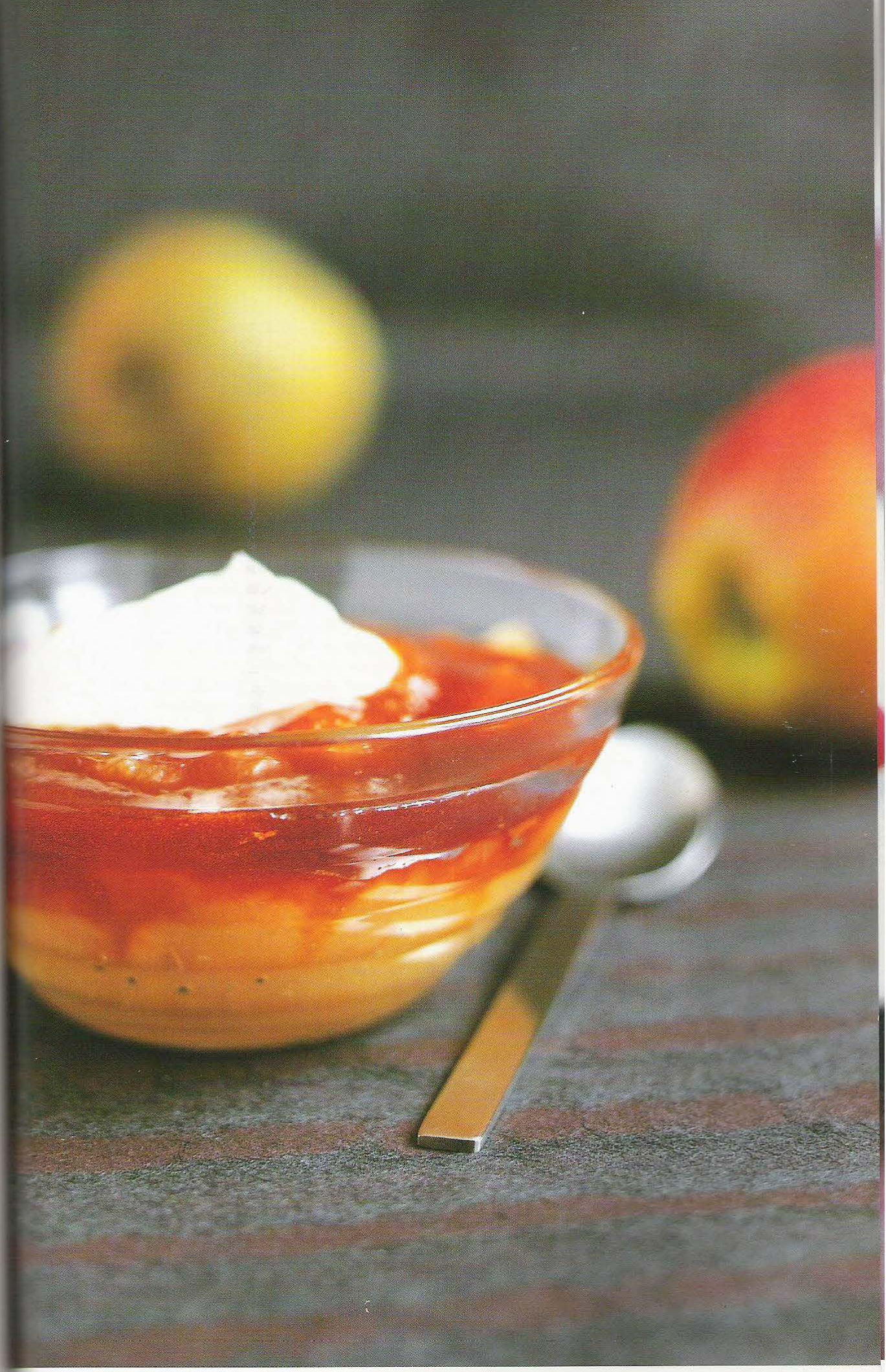
## Compote pomme et caramel

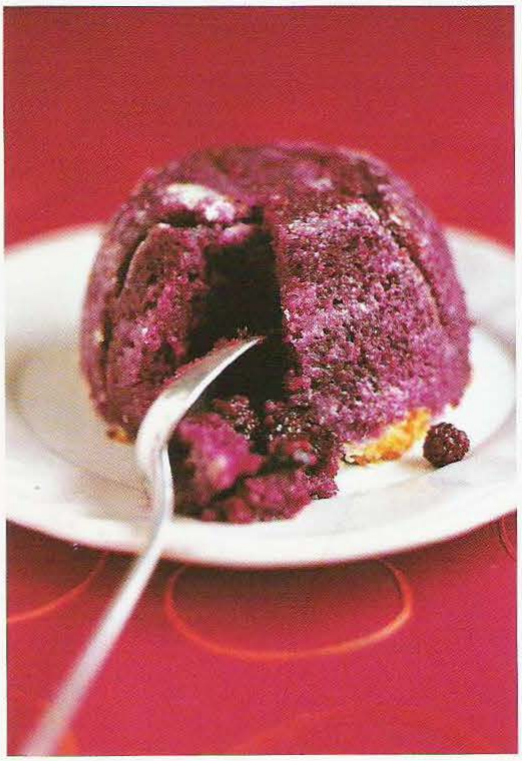
On ne le répétera jamais assez : une bonne compote, ça se prépare avec de beaux fruits ! Pas de fruits blets tombés de l'arbre, ni tachés, ni abîmés !

**Temps de préparation : 15 min**
**Temps de cuisson : 50 min**
**Pour 6 personnes**

2 kg de pommes de reinette
600 g de sucre semoule en poudre
2 cl de calvados
1 pot de crème fraîche épaisse

Versez 200 g de sucre et 1 verre d'eau dans une casserole à fond épais et laissez dissoudre en remuant avec une spatule jusqu'à ce que le mélange prenne une belle couleur brun doré. Ôtez alors la casserole du feu.
Épluchez les pommes, ôtez le cœur et les pépins et coupez-les en quartiers. Mélangez-les avec le reste de sucre. Puis versez les quartiers de pommes dans la casserole et faites cuire très doucement en remuant régulièrement.
Ajoutez éventuellement 1 cuillère à soupe d'eau si elles se dessèchent trop.
Passez la compote cuite dans le bol de votre robot pour rendre la consistance plus onctueuse.
Versez le calvados et laissez refroidir.
Servez la compote de pommes au caramel très fraîche accompagnée de crème.





## Pudding aux fruits rouges

**Temps de préparation : 20 min**
**Temps de cuisson : 5 min**
**1 nuit de refroidissement**
**Pour 4 à 6 personnes**

400 g de framboises
150 g de groseilles
150 g de mûres
150 g de sucre en poudre
8 à 10 tranches de brioche
20 g de beurre

un moule à charlotte ou des moules individuels

Rincez rapidement les fruits sous un filet d'eau fraîche puis mettez-les à égoutter.
Déposez-les avec le sucre dans une casserole et portez au frémissement. Laissez cuire doucement environ 5 min.
Beurrez le moule et rangez les tranches de brioche contre les parois et dans le fond.
Versez les fruits rouges dans le moule jusqu'en haut. Gardez ce qui reste pour la décoration, puis couvrez de brioche.
Placez ensuite une petite assiette sur le dessus et lestez-la d'un poids.
Laissez le pudding au réfrigérateur toute une nuit.
Pour le servir, il vous suffira de le démouler en le renversant sur un plat de service et de l'accompagner du reste de fruits rouges et d'un peu de crème fraîche.

## Pain perdu aux fruits rouges

**Temps de préparation : 10 min**
**Temps de cuisson : 8 min**
**Pour 4 à 6 personnes**

8 tranches de pain (ou de brioche) rassis assez épaisses
50 cl de lait entier
2 œufs
50 g de sucre en poudre
1 cuillère à soupe d'huile
2 noix de beurre
300 g de fruits rouges (framboises, groseilles, cassis...)

Cassez les œufs dans une assiette creuse, ajoutez le sucre et battez le tout à la fourchette.
Versez le lait dans un plat à bords hauts.
Faites chauffer 1 noix de beurre et 1 cuillère à soupe d'huile dans une poêle.
Passez rapidement les tranches de pain dans le lait puis dans les œufs battus et déposez-les dans la poêle. Laissez-les dorer quelques instants puis retournez-les.
Faites chauffer l'autre noix de beurre dans une autre poêle, versez les fruits rouges et faites doucement chauffer tout en remuant délicatement.
Servez le pain perdu chaud, nappé d'une couche de fruits rouges et saupoudré de sucre.

## Flan au citron

**Temps de préparation : 10 min**
**Temps de cuisson : 30 min**
**Pour 4 à 6 personnes**

500 g de fromage frais
4 œufs
180 g de sucre en poudre
2 sachets de sucre vanillé
le zeste d'un citron râpé
20 g de beurre pour le moule
1 pincée de sel

un moule à bord haut d'un diamètre d'environ 22 cm

Préchauffez le four à 170 °C (th 5/6).
Cassez les œufs en séparant les jaunes des blancs. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre en poudre et le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Ajoutez le fromage frais et le zeste de citron râpé.
Versez la pincée de sel dans les blancs d'œufs et montez-les en neige ferme avec un fouet.
Incorporez-les délicatement à la pâte.
Beurrez le moule, versez la pâte et mettez au four pendant environ 30 min. Laissez refroidir le flan dans le moule et servez très frais.

## Gâteau de riz

**Temps de préparation : 5 min**
**Temps de cuisson : 1 h 10**
**Pour 4 personnes**

250 g de riz rond
2 l de lait entier
4 jaunes d'œufs
80 g de sucre en poudre + 50 g pour le caramel
1 gousse de vanille
1 goutte de jus de citron

un moule à charlotte

Lavez rapidement le riz à l'eau fraîche. Versez le lait dans une casserole à fond épais et ajoutez la gousse de vanille fendue en deux dans la longueur. Portez à ébullition et versez le riz. Laissez cuire à feu très doux et à couvert pendant environ 35 min. Cinq minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez 80 g de sucre et remuez bien. La cuisson terminée, ôtez la gousse de vanille, versez le riz dans une jatte, versez les jaunes d'œufs et mélangez bien.
Préchauffez le four à 180 °C (th 6).
Faites dissoudre 50 g de sucre dans 3 cuillères à soupe d'eau dans une casserole à fond épais et laissez cuire en remuant avec une spatule jusqu'à ce que le mélange prenne une belle couleur doré. Ôtez la casserole du feu, versez 1 goutte de jus de citron et donnez un tour de cuillère.
Versez ce caramel dans le moule et couvrez-en les parois, puis ajoutez le riz au lait. Mettez au four pendant environ 35 min. Le dessus de votre gâteau va prendre une jolie couleur ambrée. Laissez refroidir avant de démouler.

## Pruneaux au vin rouge et à la cannelle

Un dessert très facile à préparer et qui peut se faire à l'avance. Vous voilà soulagé !

**Temps de préparation : 35 min**
**Temps de cuisson : 10 min**
**Pour 4 à 6 personnes**

800 g de pruneaux d'Agen
1,5 l de vin rouge
5 cl de cognac
120 g de sucre en poudre
1 gousse de vanille
1 bâton de cannelle
1 clou de girofle
1 pincée de poudre de gingembre

Déposez les pruneaux et le cognac dans un grand bol pendant 30 min.
Fendez la gousse de vanille dans le sens de la longueur.
Versez le vin, le sucre, le bâton de cannelle, la gousse de vanille, le clou de girofle et le gingembre en poudre dans une casserole à fond épais. Portez au frémissement et versez les pruneaux avec leur jus dans cette préparation. Portez de nouveau au frémissement et laissez cuire à feu doux encore 5 min. Ôtez alors du feu et laissez refroidir les pruneaux dans leur jus épicé.
Cette recette sera encore plus savoureuse si vous la préparez la veille.

## Riz au lait

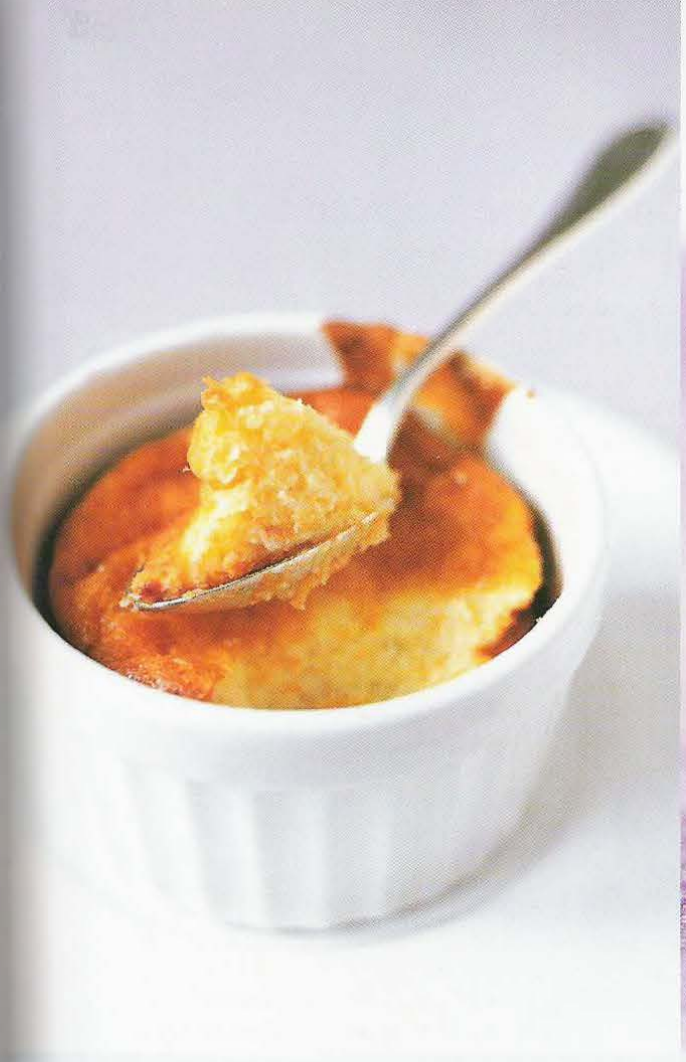
Voici une recette très simple, que vous pouvez enrichir d'un zeste d'orange ou de citron râpé.

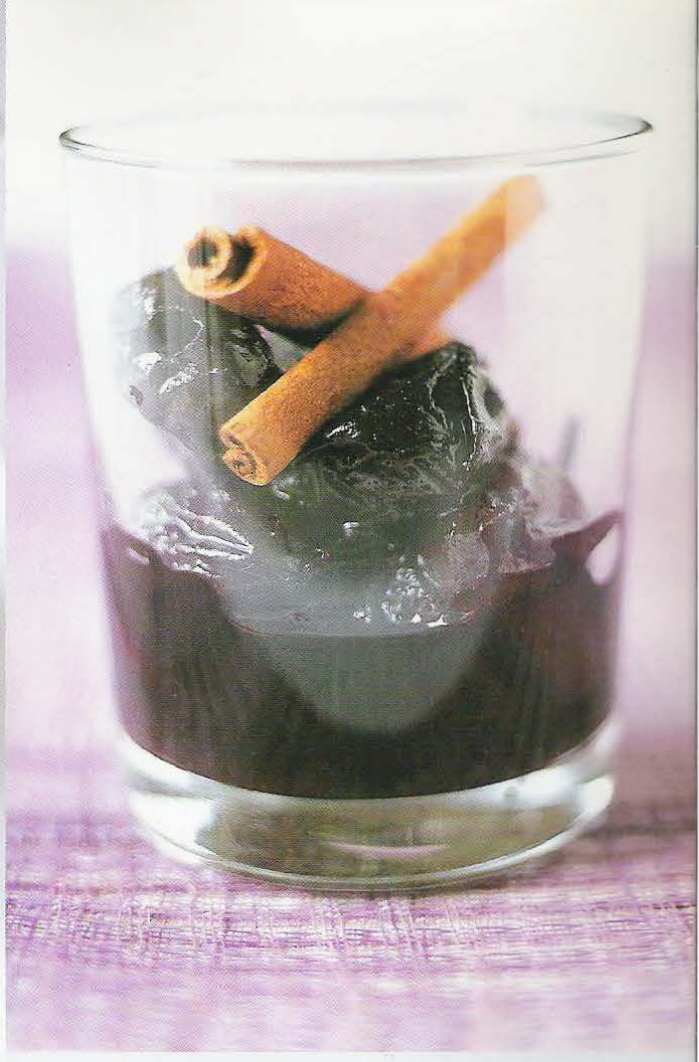
**Temps de préparation : 5 min**
**Temps de cuisson : 45 min**
**Pour 4 personnes**

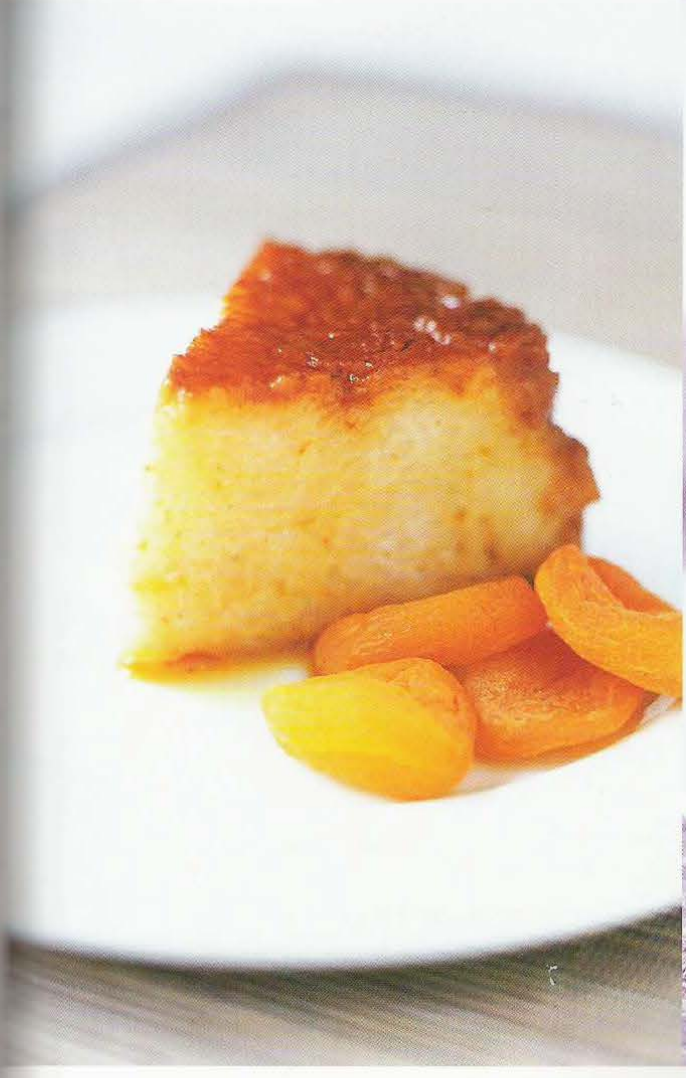
250 g de riz rond
2 l de lait entier
80 g de sucre en poudre
1 gousse de vanille

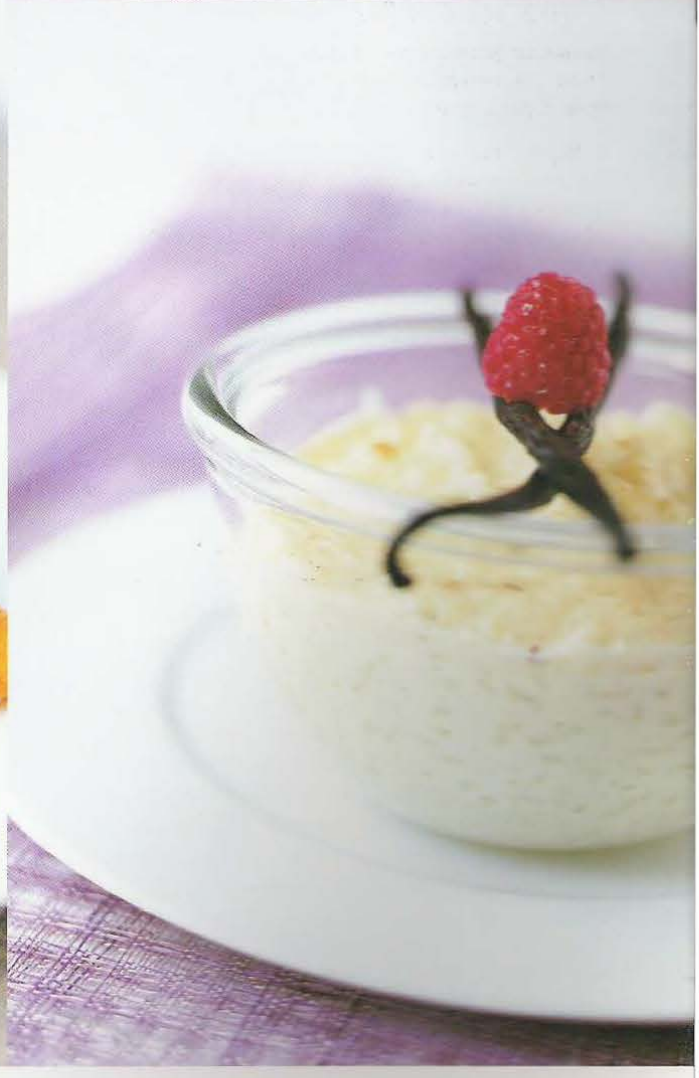
Lavez rapidement le riz à l'eau fraîche. Versez le lait dans une casserole à fond épais et ajoutez la gousse de vanille fendue en deux dans la longueur. Portez à ébullition et versez le riz. Laissez cuire à feu très doux et à couvert pendant environ 45 min. Cinq minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez le sucre et remuez bien.
La cuisson terminée, ôtez la gousse de vanille, versez le riz dans une jatte et laissez refroidir à température ambiante.

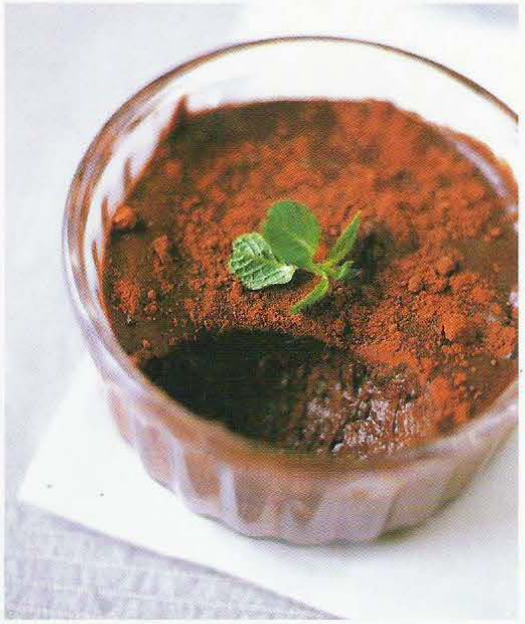
Un conseil : ne remuez jamais le riz pendant la cuisson.











## Mousse au chocolat

Le dessert qui plaît à tout le monde. Utilisez également cette mousse pour fourrer une meringue, une charlotte ou des crêpes.

**Temps de préparation : 10 min**
**Temps de cuisson : 8 min**
**Pour 4 à 6 personnes**

200 g de chocolat noir
6 œufs extra-frais
70 g de sucre glace
1 pincée de sel

des petits ramequins individuels

Brisez le chocolat en morceaux.
Préparez le bain-marie : versez de l'eau à mi-hauteur dans une casserole et portez au frémissement. Déposez le chocolat dans un bol avec 1 cuillère à soupe d'eau et placez le bol dans la casserole. Faites doucement fondre le chocolat. Veillez à ce que l'eau ne bouille pas et reste au frémissement.
Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Ôtez le bol de chocolat du feu et remuez avec la cuillère. Mélangez les jaunes d'œufs et le sucre et versez ce mélange dans le chocolat fondu.
Ajoutez le sel dans les blancs d'œufs et montez-les en neige ferme en vous aidant du fouet de votre batteur. Ajoutez-les alors délicatement au le mélange œufs-sucre-chocolat. Aidez-vous d'une spatule pour bien les enrober et ne pas les casser.
Couvrez d'un film alimentaire et mettez la mousse au réfrigérateur pendant 2 h environ.
Servez très frais.

CONSEIL • Vous pouvez parfumer votre mousse avec 1 cuillère à soupe de cognac ou de rhum et l'accompagner de langues de chat (p.38).

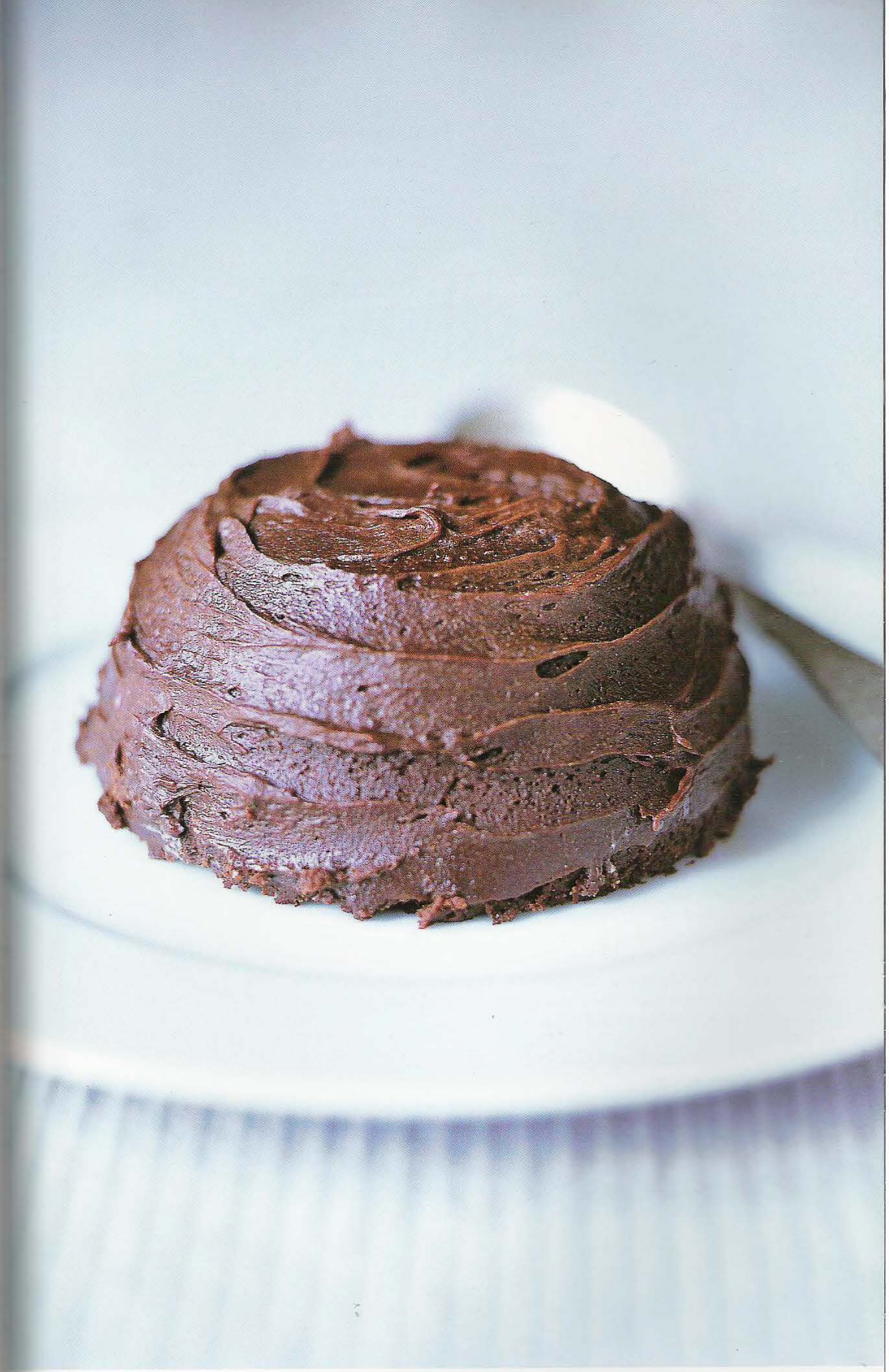
## Fondant au chocolat

**Temps de préparation : 10 min**
**Temps de cuisson : 8 min**
**À préparer la veille**
**Pour 4 à 6 personnes**

350 g de chocolat noir
175 g de beurre tempéré, découpé en petits dés + 20 g pour le moule
4 œufs
100 g de sucre en poudre
1 pincée de sel

un moule à soufflé ou un moule à charlotte

Brisez le chocolat en morceaux.
Préparez le bain-marie : versez de l'eau à mi-hauteur dans une casserole et portez au frémissement. Déposez le chocolat dans un bol avec 1 cuillère à soupe d'eau et placez ce bol dans la casserole. Faites doucement fondre le chocolat. L'eau ne doit pas bouillir mais rester au frémissement.
Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Mélangez le beurre et le sucre dans un bol jusqu'à ce qu'ils prennent la consistance d'une crème. Versez alors le chocolat fondu, mélangez puis ajoutez les jaunes un à un tout en remuant à la cuillère.
Ajoutez le sel dans les blancs et montez-les en neige ferme en vous aidant du fouet électrique. Ajoutez-les alors délicatement à la préparation en vous aidant d'une spatule pour bien les enrober et ne pas les casser.
Beurrez le moule et versez le mélange crémeux. Couvrez le dessus d'un film alimentaire et mettez au réfrigérateur toute une nuit.
Démoulez le gâteau au moment de servir. Vous pouvez éventuellement le saupoudrer de sucre glace. Ce gâteau se savoure très frais.



## Crème d'amandes

Le vrai bonheur, c'est de la goûter avec le doigt... comme font les enfants ! Vous l'utiliserez pour parfumer vos fonds de tartes, notamment celles préparées avec des fruits à noyaux. À la cuisson, la crème d'amandes s'imprègne du parfum des fruits et permet à la pâte de rester croustillante.

**Temps de préparation : 10 min**
**Pour 4 à 6 personnes**

3 œufs
150 g de beurre tempéré, découpé en petits dés
150 g d'amandes en poudre
120 g de sucre glace
50 g de farine

Dans un grand bol, mélangez le beurre et le sucre glace en vous aidant d'un fouet. Dès que votre mélange devient clair, ajoutez les œufs un à un et remuez.
Versez alors la poudre d'amandes, mélangez encore puis ajoutez la farine.
Le plus dur est fait : il ne vous reste plus qu'à la mettre au frais !

## Gratin d'oranges aux amandes

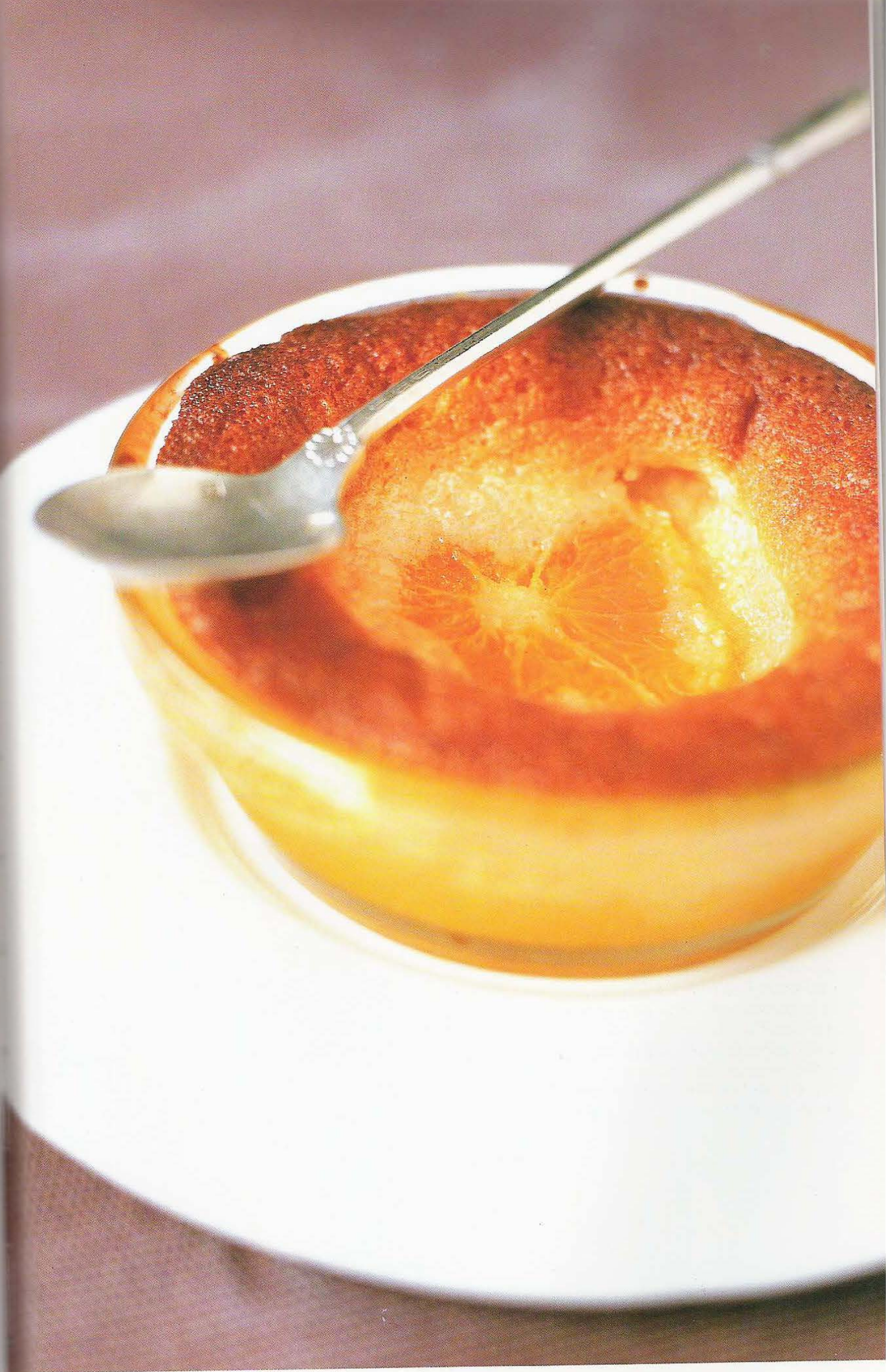
Un dessert très raffiné et pourtant très facile à confectionner. Vous pouvez avec la même base préparer des gratins de fraises, de pêches...

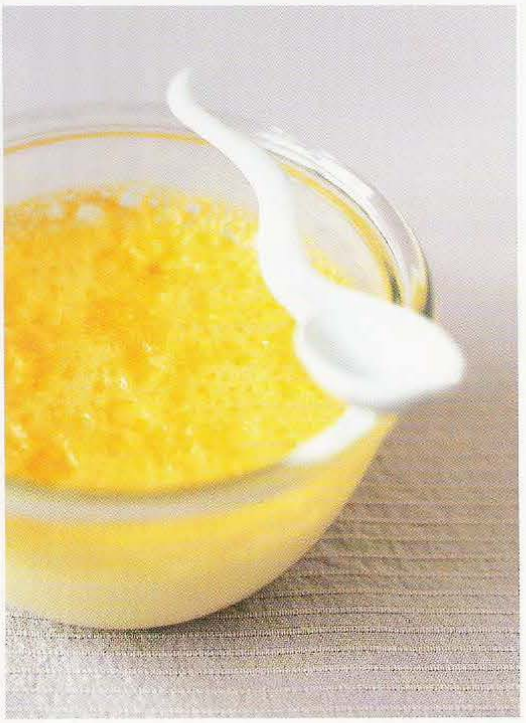
**Temps de préparation : 25 min**
**Temps de cuisson : 10 min**
**Pour 4 personnes**

3 oranges
1 œuf
40 g de beurre tempéré, découpé en petits dés
+ 20 g pour le plat
80 de poudre d'amandes
80 g de sucre glace
10 cl de crème fraîche liquide

un petit plat à gratin

Lavez les oranges et essuyez-les.
Ôtez le zeste puis découpez-les en tranches épaisses.
Retirez soigneusement les petites peaux blanches.
Préchauffez le four à 210 °C (th 7) en position gril.
Préparez la crème d'amandes : déposez les dés de beurre dans un grand bol. Versez-y le sucre glace et la poudre d'amandes ; mélangez.
Ajoutez l'œuf et mélangez encore.
Versez la crème fraîche dans un second bol et fouettez-la rapidement. Versez cette crème fouettée dans la première préparation et mélangez jusqu'à ce que la consistance soit lisse.
Beurrez le plat, versez la crème d'amandes puis disposez les tranches d'oranges.
Mettez à gratiner 10 min environ.
Laissez refroidir le gratin quelques instants et servez-le tiède.





## Œufs au lait

**Temps de préparation : 10 min**
**Temps de cuisson : 30 min**
**Pour 4 à 6 personnes**

1 l de lait entier
6 œufs
200 g de sucre en poudre
1 gousse de vanille

un moule ou un plat à gratin

Préchauffez le four à 150 °C (th 5).
Versez le lait dans une casserole à fond épais avec le sucre et la gousse de vanille fendue en deux. Portez à ébullition. Fouettez les œufs dans un grand bol et versez peu à peu le lait bouillant tout en continuant de remuer. Versez ensuite les œufs au lait dans un moule. Placez ce moule dans un grand plat à bords hauts rempli aux deux tiers d'eau frémissante, mettez au four et laissez cuire au bain-marie pendant environ 30 min.
Servez les œufs au lait tièdes dans leur plat de cuisson.
Vous pouvez parfumer vos œufs au lait avec le zeste d'un demi-citron râpé.

## Œufs à la neige (îles flottantes)

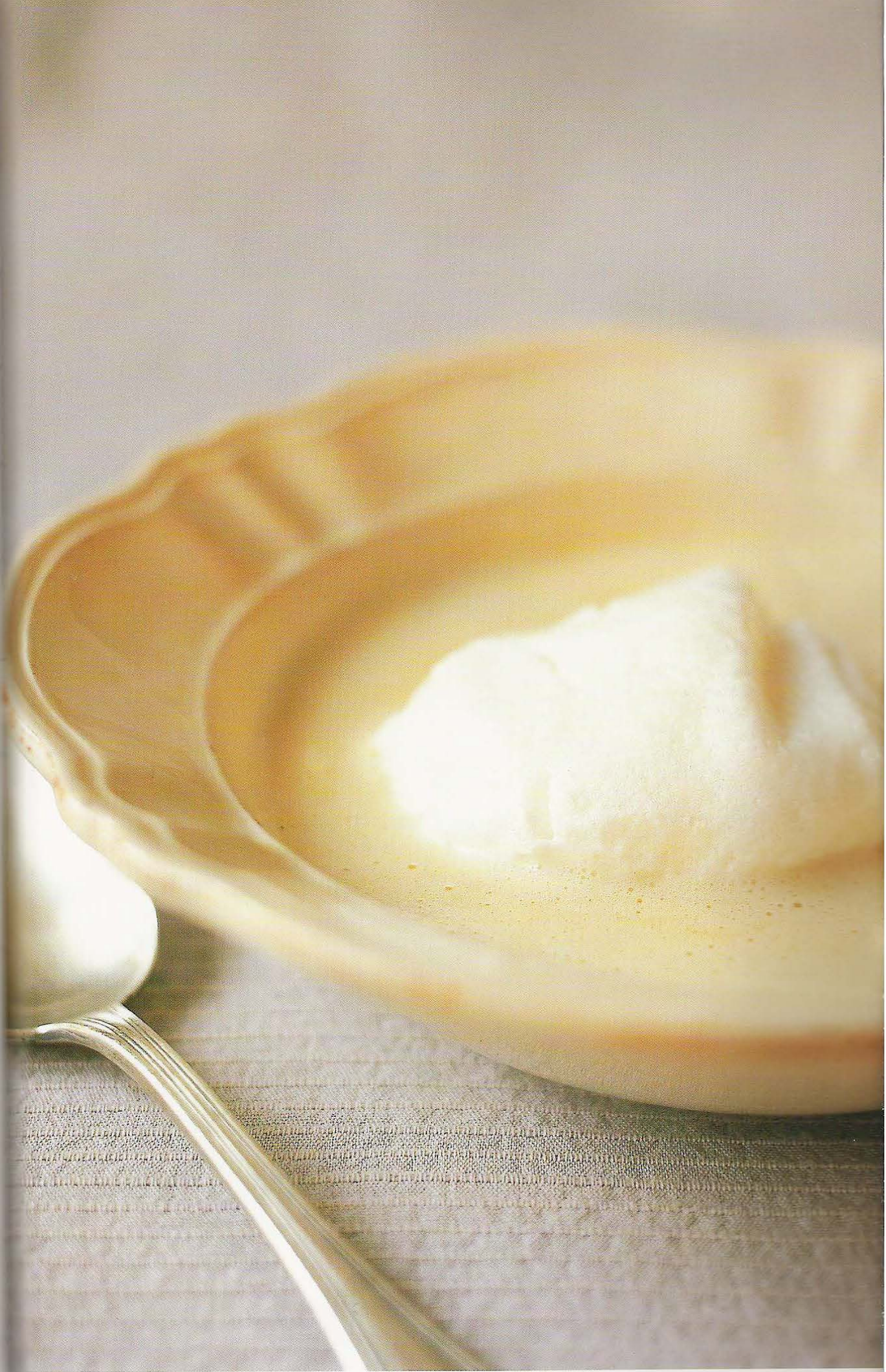
**Temps de préparation : 10 min**
**Temps de cuisson : 3 min**
**Pour 4 à 6 personnes**

8 blancs d'œufs
1 pincée de sel
1 préparation pour crème anglaise

Faites chauffer une grande casserole d'eau.
Versez les blancs d'œufs dans un grand bol, ajoutez la pincée de sel et montez-les en neige ferme avec le fouet de votre batteur électrique.
Dès que l'eau bout, déposez délicatement des cuillerées de blancs en neige. Baissez le feu et laissez cuire 3 min.
Récupérez les blancs en neige avec une écumoire, égouttez-les et déposez-les sur une crème anglaise (voir page 18).
Vous pouvez éventuellement verser un peu de caramel sur les œufs à la neige.

## Crème renversée

**Voir la recette page 18**



Œufs à la neige (îles flottantes)

# Table des recettes

# Table des recettes


## Petit manuel de pâtisseries maison

Abricots au sirop 16
Cerises au sirop 16
Confiture d'oranges amères 16
Confiture de fraises 16
Coulis de fruits rouges 22
Crème anglaise 18
Crème au beurre 20
Crème brûlée 18
Crème Chantilly maison 22
Crème pâtissière 18
Crème renversée 18
Pâte brisée 14
Pâte sablée 14
Pâte sablée aux amandes 14

## Tea-time et pause-café

Beignets aux pommes 46
Brownies new-yorkais 38
Broyé du Poitou 30
Cannelés 46
Chouquettes 54
Cookies 38
Cornes de gazelle 50
Financiers 48
Galette Saint-Pierre 32
Gâteau cidre et cannelle 44
Gâteau traditionnel du Norfolk 44
Langues de chat 38
Madeleines 26
Madeleines au chocolat 26
Madeleines au miel 26
Meringues 34
Merveilles 52
Muffins 38
Palmiers 46
Petits biscuits de Noël 42
Petits chaussons aux pommes et à la cannelle 52
Petits gâteaux aux amandes et à l'orange 48
Petits gâteaux bretons 44
Petits pains au lait 54
Petits pains maison aux raisins 56
Petits sablés 46
Rochers à la noix de coco 28
Tartelettes mendiant au chocolat noir 44
Truffes au chocolat noir 40
Tuiles aux amandes 36

## Les bons gâteaux tout simples

Apple pie 105
Biscuit au *lemon curd* 68
Biscuit aux marrons 68
Biscuit chocolat 68
Biscuit de Savoie 64
Brioche aux pralines roses 102
Brioche pur beurre 102
Cake à la banane et au rhum 76
Cake à la noix de coco et au chocolat 90
Cake anglais aux fruits confits 88
Cake au citron et aux amandes 82
Cake au thé vert 92
Cake aux amandes et aux carottes 80
Cake aux dattes et au gingembre 86
Cake aux raisins et au gingembre 86
Cheesecake 106
Clafoutis aux abricots 94
Clafoutis aux cerises 94
Clafoutis aux poires 94
Far breton aux pruneaux 98
Fraisier 68
Gâteau au citron 62
Gâteau au fromage blanc 106
Gâteau au yaourt 62
Gâteau aux noisettes et au miel 78
Gâteau aux noix 76
Gâteau aux pépites de chocolat 74
Gâteau aux pommes 62
Gâteau banane et noix 78
Gâteau carottes et raisins 80
Gâteau façon baba au rhum 62
Gâteau marbré 84
Gâteau mousseline 64
Gâteau retourné à l'ananas 62
Gâteau tout simple au chocolat amer 74
Gâteau vanille et marron 84
Génoise 66
Kouglof 100
Kouign amann 96
Moka 68
Pain d'épice maison 72
Quatre-quarts 70
Quatre-quarts aux pommes 70
Quatre-quarts à l'orange 70

## Tartes, charlottes, etc.

Biscuit roulé à la framboise 134
Bûche de Noël 136
Charlotte à la mangue et à la cannelle 130
Charlotte au chocolat 132
Charlotte aux fruits rouges 132
Charlotte aux poires 130
Crumble aux fruits rouges 128
Crumble aux pommes du verger 126
Crumble rhubarbe et pommes 128
Galette des Rois à la frangipane 138
Linzertorte 122
Tarte aux citrons de Menton 110
Tarte aux fraises 120
Tarte aux framboises 120
Tarte aux quetsches à la cannelle 114
Tarte des îles 110
Tarte niçoise aux fruits frais 112
Tarte Tatin 116
Tarte Tatin aux mangues 118
Tarte Tatin aux poires 118
Tartelettes amandines 124

## Entremets et desserts aux fruits

Compote pomme et caramel 144
Crème d'amandes 152
Flan au citron 148
Fondant au chocolat 150
Gâteau de riz 148
Gratin d'oranges aux amandes 152
Mousse au chocolat 150
Œufs à la neige (îles flottantes) 154
Œufs au lait 154
Pain perdu aux fruits rouges 146
Pâté « retour des vendanges » 142
Pommes au four au miel et aux épices 142
Pommes façon "confit" 144
Pruneaux au vin rouge et à la cannelle 148
Pudding aux fruits rouges 146
Riz au lait 148

**A**

Abricots au sirop 16
Apple pie 105

**B**

Beignets aux pommes 46
Biscuit au *lemon curd* 68
Biscuit aux marrons 68
Biscuit chocolat 68
Biscuit de Savoie 64
Biscuit roulé à la framboise 134
Brioche aux pralines roses 102
Brioche pur beurre 102
Brownies new-yorkais 38
Broyé du Poitou 30
Bûche de Noël 136

**C**

Cake à la banane et au rhum 76
Cake à la noix de coco et au chocolat 90
Cake anglais aux fruits confits 88
Cake au citron et aux amandes 82
Cake au thé vert 92
Cake aux amandes et aux carottes 80
Cake aux dattes et au gingembre 86
Cake aux raisins et au gingembre 86
Cannelés 46
Cerises au sirop 16
Charlotte à la mangue et à la cannelle 130
Charlotte au chocolat 132
Charlotte aux fruits rouges 132
Charlotte aux poires 130
Cheesecake 106
Chouquettes 54
Clafoutis aux abricots 94
Clafoutis aux cerises 94
Clafoutis aux poires 94
Compote pomme et caramel 144
Confiture d'oranges amères 16
Confiture de fraises 16
Cookies 38
Cornes de gazelle 50
Coulis de fruits rouges 22
Crème anglaise 18
Crème au beurre 20
Crème brûlée 18
Crème Chantilly maison 22
Crème d'amandes 152
Crème pâtissière 18
Crème renversée 18
Crumble aux fruits rouges 128
Crumble aux pommes du verger 126
Crumble rhubarbe et pommes 128

**F**

Far breton aux pruneaux 98
Financiers 48
Flan au citron 148
Fondant au chocolat 150
Fraisier 68

**G**

Galette des Rois à la frangipane 138
Galette Saint-Pierre 32
Gâteau au citron 62
Gâteau au fromage blanc 106
Gâteau au yaourt 62
Gâteau aux noisettes et au miel 78
Gâteau aux noix 76
Gâteau aux pépites de chocolat 74
Gâteau aux pommes 62
Gâteau banane et noix 78
Gâteau carottes et raisins 80
Gâteau cidre et cannelle 44
Gâteau de riz 148
Gâteau façon baba-au-rhum 62
Gâteau marbré 84
Gâteau mousseline 64
Gâteau retourné à l'ananas 62
Gâteau tout simple au chocolat amer 74
Gâteau traditionnel du Norfolk 44
Gâteau vanille et marron 84
Génoise 66
Gratin d'oranges aux amandes 152

**K**

Kouglof 100
Kouign amann 96

**L**

Langues de chat 38
Linzertorte 122

**M**

Madeleines 26
Madeleines au chocolat 26
Madeleines au miel 26
Meringues 34
Merveilles 52
Moka 68
Mousse au chocolat 150
Muffins 38

**O**

Œufs à la neige (îles flottantes) 154
Œufs au lait 154

**P**

Pain d'épice maison 72
Pain perdu aux fruits rouges 146
Palmiers 46
Pâté « retour des vendanges » 142
Pâte brisée 14
Pâte sablée 14
Pâte sablée aux amandes 14
Petits biscuits de Noël 42
Petits chaussons aux pommes et à la cannelle 52
Petits gâteaux aux amandes et à l'orange 48
Petits gâteaux bretons 44
Petits pains au lait 54
Petits pains maison aux raisins 56
Petits sablés 46
Pommes au four au miel et aux épices 142
Pommes façon "confit" 144
Pruneaux au vin rouge et à la cannelle 148
Pudding aux fruits rouges 146

**Q**

Quatre-quarts 70
Quatre-quarts aux pommes 70
Quatre-quarts à l'orange 70

**R**

Riz au lait 148
Rochers à la noix de coco 28

**T**

Tarte aux citrons de Menton 110
Tarte aux fraises 120
Tarte aux framboises 120
Tarte aux quetsches à la cannelle 114
Tarte des îles 110
Tarte niçoise aux fruits frais 112
Tarte Tatin 116
Tarte Tatin aux mangues 118
Tarte Tatin aux poires 118
Tartelettes amandines 124
Tartelettes mendiant au chocolat noir 44
Truffes au chocolat noir 40
Tuiles aux amandes 36

Les recettes d'Amandine

# gâteaux de mamie

Photographies de Akiko Ida

Retrouvez les saveurs oubliées de votre enfance et (re)découvrez le plaisir de réaliser vous-même des brioches, des meringues, des sablés, des charlottes et des clafoutis...
Comme mamie savait si bien les préparer !

Voici 100 recettes simplissimes pour amoureux de pâtisserie maison.

ISBN 2 50103730-8 • 40.3407-0
15,90 € Prix TTC France – 104,30 FF

• MARABOUT •